Digitized by the Internet Archive
in 2026 with funding from
University of Illinois Urbana-Champaign Alternates

https://archive.org/details/leprogresagricol8619unse

EDITION DE L'EST-CENTRE

47e Année. — N° 27 Dimanche 4 Juillet 1926

Tome LXXXVI

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le "Messager agricole du Midi" et "La Vigne Américaine"

Publié sous la direction de

**L. DEGRULLY & L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**.

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

**COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE**

**C. Blin**, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
**D. Donon**, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.
**L.-J. Grandvoinnet**, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain
**J. Guicherd**, Insp. gén. de l'Agric.
**G. Jannin**, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
**Lebrun**, directeur des services agricoles de la Marne.
**J.-B. Martin**, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
**L. Rougier**, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.
**Roy**, directeur des Services agricoles de l'Isère.
**Vermorel**, président du Comice agricole du Beaujolais.

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**

et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun.

**Il publie des planches coloriées hors-texte**

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **34** fr. — Pays étrangers, **60** fr.

**Le Numéro : 75 centimes**

*Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces*

A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

**Sulfate d'ammoniaque** 20 o/o d'Azote ammoniacal } sont de **BONS ENGRAIS**
**CIANAMIDE** 15 ou 20 o/o d'Azote ammoniacal } **AZOTÉS pour VIGNES**

En vente chez tous les Négociants en engrais et dans tous les Syndicats agricoles

**Le Bureau de Renseignements** Viticoles et Agricoles du **COMPTOIR FRANÇAIS** de **l'AZOTE**
*4, rue de l'Herberie, MONTPELLIER — Tél. 9-16*

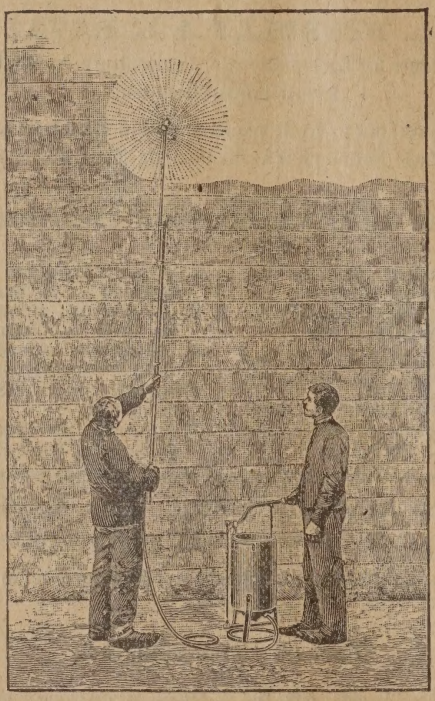
Envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques. — Il organise des Expériences.

BOTANICAL RECEIVED GARDEN LIBRARY

# LE TEMPS VOUS MANQUE

pour assainir vos Ecuries, Etables, Porcheries, etc., etc.

Avec le **BADIGEONNEUR "PRESTO"** vous travaillerez rapidement (*200 mètres carrés à l'heure*), économiquement et garantirez vos animaux contre les **EPIDEMIES.**



CATALOGUE FRANCO

# Etablts VERMOREL

**VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)**
**(Rhône)**

**Succursales** à :

PARIS — MARSEILLE — MONTPELLIER — TOULOUSE — BORDEAUX
STRASBOURG

# SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

**Industriels et Viticoles**

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

**Usine à BEAUCAIRE (Gard)**

**Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V[e])**

R. du C. Paris, N° 45.079.

DIRECTION COMMERCIALE

**P. BALLARD**

**7, rue Collot, MONTPELLIER**

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

***Par notre***

# Solution Sulfureuse-Phosphatée

# "SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LÉGALE

PRIX LES PLUS BAS

*Nous demander Notice et Conditions de Vente*

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

**Agent commercial :** P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

**Agents :** DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénélon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône). — G. FAUROUX, 71, rue d'Isly, à ALGER.

# AMÉLIORATION DES VINS

PAR

# Sulfitage de la Vendange

## OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

# BIO-SULFITE[B] JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur
et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.

**Garanti sans Bisulfites alcalins**

# Sulfitage et Phosphatage simultanés

**Produit approuvé par la Loi**

## RÉSULTATS MERVEILLEUX

ET VINS PARFAITS

*Demander Brochure et Renseignements gratuits sur* **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

**l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles**

(Fondation G. JACQUEMIN)

**MALZÉVILLE, près Nancy**

EDITION DE L'EST-CENTRE

LE

# PROGRÈS AGRICOLE

# ET VITICOLE

DIRIGÉ PAR L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

*Secrétaire de la Rédaction*. PAUL DEGRULLY, Professeur à l'École nationale d'Agriculture, Docteur en Droit,

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

**C. Blin**, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
**D. Donon**, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.
**L.-J. Grandvoinnet**, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain.
**J. Guicherd**, inspect. gén. de l'Agr.
**G. Jannin**, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
**Lebrun**, directeur des services agricoles de la Marne.
**J.-B. Martin**, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
**L. Rougier**, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.
**Roy**, directeur des Services agricoles de l'Isère.
**Vermorel**, présid. du Comice agricole du Beaujolais.

47e ANNÉE — 2me SEMESTRE

TOME LXXXVI

**Bureaux à Villefranche (Rhône)**

1926

47e Année. — N° 27 4 Juillet 1926

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


L. Ravaz.... ..... Chronique. — Sur le rognage ; — Les causes de dépérissement de la vigne.

Roche-Agussol..... La coopération en viticulture.

Ferrouillat..... Prix de revient du vin dans la Champagne et en Bourgogne.

N*..... Protestation contre la composition du Comité des experts financiers.

Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Cours de mutualité et de coopération agricoles.

Chemins de fer P.-L.-M. et Midi.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.


# CHRONIQUE

## Sur le rognage

La question du rognage reste à l'ordre du jour. C'est que cette opération pouvant être pratiquée de diverses façons et à diverses époques, ses effets doivent être très variés, et ils le sont, en effet, comme l'a établi un travail publié dans ce journal il y a déjà longtemps.

Après avoir rappelé les principaux résultats de ce travail, M. Chappaz expose dans le *Vigneron Champenois* les résultats de nouvelles expériences qu'il a fait faire en Champagne. Les voici :

Avec les vignes greffées, la question se présente en Champagne sous une autre forme. Nos souches n'étant plus enterrées dans le sol, le rognage devrait, semble-t-il, être exécuté à une hauteur plus grande qu'autrefois pour conserver aux souches le même nombre de feuilles. On a tendance à rogner pourtant à la même distance du sol, et parfois même, dans les vignes palissées sur fils de fer, à une hauteur moindre qu'autrefois.

Dans les expériences que nous avons entreprises depuis 1923 en Champagne, il semble bien que nous arrivions à conclure que le rognage, dans l'intérêt du vigneron qui prépare les raisins, comme dans l'intérêt du commerçant qui les transforme en Vins de Champagne, devrait être exécuté à une plus grande hauteur.

En 1923, à Bouzy, au lieudit « Les Clos », voici les résultats obtenus dans une vigne de la Maison Veuve Clicquot (Vigne de Pinot noir conduite en taille de Chablis sur fils de fer) :

| | Rendement à l'hectare | Sucre par litre | Acidité par litre |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Rognage ordinaire à 0m 80 du sol. | 1.290 k. | 176 gr. | 7 gr. 1 |
| Rognage long 5 feuilles au-dessus du précédent..... | 1.390 k. | 184 gr. | 7 gr. 2 |

La même année, à Ay, au lieudit « Cheuzelles », dans la vigne d'expériences de l'Asociation Viticole Champenoise (vigne de Pinot noir conduite en taille de Chablis sur échalas) :

| | Rendement à l'hectare | Sucre par litre | Acidité par litre |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Rognage ordinaire à 0m 80 du sol | 1.400 k. | 184 gr. | 7 gr. 5 |
| Rognage long à 5 feuilles au-dessus du précédent..... | 2.875 k. | 205 gr. | 7 gr. 5 |

Depuis 1923, les expériences ont été poursuivies dans une vigne appartenant à M. Gosset, à Ay, lieudit « Charmont » (vigne de Pinot noir conduite en taille de Chablis sur fils de fer). Voici les résultats obtenus en 1924 et 1925 :

| | | Rendements à l'hectare | Sucre par litre | Acidité par litre |
|---|---|---|---|---|
| | | — | — | — |
| Rognage ordinaire à 0m 85 effectué après la floraison le 21 Juin 1924 et le 22 Juin 1925 | 1924 | 3.920 k. | 158 gr. | 8 gr. 3 |
| | 1925 | 7.200 k. | 139 gr. | 10 gr. 8 |
| Rognage à 5 feuilles au-dessus du précédent le 10 Juillet 1924 et le 13 Juillet 1925. | 1924 | 4.920 k. | 145 gr. | 9 gr. 3 |
| | 1925 | 8.440 k. | 156 gr. | 10 gr. 7 |

Dans tous les cas, la quantité de récolte a été augmentée par un rognage plus long.

Quant à la richesse en sucre, elle est augmentée en 1925, mais diminuée en 1924. L'année 1924 est, à ce point de vue, exceptionnelle dans les expériences ci-dessus. Il convient de remarquer que la vigne était atteinte assez fortement par la pourriture grise, et que les analyses de moûts n'ont été effectuées que sur les raisins soigneusement triés, ce qui peut évidemment modifier les éléments de comparaison. Notons toutefois que le rognage long a été, semble-t-il, favorable à la défense contre la pourriture grise ainsi qu'en témoignent les chiffres ci-dessous :

| | Poids des raisins triés | Poids des raisins pourris ou non murs | Récolte totale |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Rognage ordinaire 21 Juin. | 3.070 k. | 850 k. | 3.920 |
| Rognage long 10 Juillet.... | 4.160 k. | 760 k. | 4.920 |

C'est là d'ailleurs une question que nous reprendrons prochainement en entretenant nos lecteurs de « l'Effeuillage », dont l'étude se poursuit parallèlement avec celle du Rognage.

Dans nos régions septentrionales, il semble impossible de supprimer

pratiquement le rognage. Nos plantations serrées réclament impérieusement le palissage des pampres pour pouvoir être cultivées toute l'année et pour recevoir les traitements contre les maladies cryptogamiques. Le palissage sans rognage entraînerait des échalas ou des étages de fils de fer d'une hauteur exagérée, comme on les trouve en Alsace avec une taille et une culture spéciales, comme on les voit aussi dans la région de Saint-Thierry, au nord de Reims. Mais il paraît nécessaire de rechercher une hauteur de rognage qui permette, tout en éliminant les jeunes feuilles du sommet qui ne concourent pas à l'élaboration de la récolte, de laisser la quantité de feuilles actives la plus élevée possible. Tous les essais effectués jusqu'ici ont tendance à démontrer la supériorité des rognages les plus longs au point de vue de la qualité des vins ; je crains fort que dans les vignes nouvelles, qu'elles soient conduites en Chablis ou en Cordons de Royat, on rogne le plus souvent à une hauteur insuffisante, oubliant que l'on a relevé les charpentes au-dessus du sol et qu'il y a aussi moins de souches sur une même surface plantée.

Je ne parle pas ici de la Taille Guyot, que je n'ai jamais recommandée dans les grands crus et qui nécessite hélas un rognage ou mieux un pincement précoce sur les pousses du long bois.

Nos vignes greffées semblent bien devoir être rognées à une hauteur plus grande que nos anciennes vignes françaises. Les conditions économiques nouvelles ne permettent plus de suivre la croissance des pampres par des rognages successifs, comme on le faisait jadis, et c'est une raison de plus pour qu'on étudie soigneusement cette question très importante.

Ici le rognage court a réduit la production par rapport au rognage long et il a diminué la qualité. Il semble bien que M. Savastano a obtenu des résultats analogues dans les vignobles du Vésuve.

C'est que ces rognages pratiqués après la floraison, — ils n'ont pas par suite pour objet d'empêcher la coulure, — comportent la suppression de deux catégories de feuilles : 1° les pousses en voie de croissance, les parasites ; 2° les adultes qui alimentent la souche. Dans le rognage court celles-ci sont en grand nombre et alors la plante est privée d'une alimentation normale, d'où réduction de la récolte et de la qualité des produits. Dans le rognage long, le nombre des feuilles nourricières supprimées peut être nul ou très réduit, les parasites seules ou presque seules étant enlevées ; d'où alimentation normale des grappes et des grains.

Au fond, pour que le rognage soit utile ou non nuisible, il doit porter sur la suppression des feuilles en voie de croissance, — le sommet, — avant ou pendant la floraison si on veut empêcher la coulure, et après la floraison, s'il ne s'agit que d'une opération d'ordre cultural.

## Les causes de dépérissement de la vigne

Les accidents de végétation sont attribués à toutes sortes de causes, même aux engrais comme l'indique la lettre suivante :

*Action nuisible possible des engrais.*— « A tort ou à raison certains viticulteurs attribuent certains accidents de végétation à l'emploi des sylvinites. A mon avis, ces accidents, si accidents il y a, ont été occasionnés par le peu de pluie tombée l'année dernière, ce qui a laissé le chlorure de sodium en contact avec les racines.

Pour ces raisons, nous sommes indécis pour acheter cette année des chlorures ou des sulfates. Pourriez-vous nous indiquer les sols prédisposés à recevoir les uns plutôt que les autres et si, vu la différence de prix, il y a un avantage quelconque à employer le sulfate plutôt que le chlorure ? »

La sylvinite à haute dose, 400 à 500 grammes par pied, mise *contre* le tronc de vignes jeunes, dont les écorces protectrices sont très peu épaisses, pourrait peut-être produire des altérations. Mais on ne met jamais l'engrais chimique contre le pied, seulement à $0^m10$ environ. Et ainsi placée la sylvinite est si peu dangereuse que ce sont justement les vignes qui ont été ainsi traitées qui présentent le moins de cas de dépérissement. Quand les engrais sont nuisibles, c'est qu'ils renferment des substances qui deviennent vite des poisons.

*Influence de la profondeur du sol.* — « Dans le numéro du *Progrès* du 16 mai, vous nous engagez à contribuer à une enquête sur le dépérissement des vignes. Je vous envoie deux souches malades.

Nous n'avons pas de cas de mortalité, excepté dans les Alicantes-Bouschet, mais là, il en a toujours été ainsi, dans notre vignoble ce cépage ne vient pas très vieux.

Ce que nous avons de plus en plus, ce sont des souches malingres comme celles que je vous envoie.

Jusqu'à la période sèche, qui date de quatre ou cinq ans, nos vignes étaient très belles et donnaient souvent 150 hl. à l'hectare. Depuis cette époque, elles dépérissent tous les ans. A défaut de pluies d'hiver, nous en avons eu au commencement du printemps d'assez importantes, et nous espérions que nos vignes reprendraient un peu de vigueur. Il n'en est rien ; dans beaucoup de tènements c'est la souche vigoureuse qui est l'exception. Les vignes qui souffrent sont en demi-coteaux, au sol plutôt sablonneux, peu calcaire. D'une façon générale, les plantiers de quatre ou cinq ans se comportent mieux, mais des vignes de douze ou quinze ans fléchissent aussi.

Je fume tous les ans la moitié, quelquefois les deux tiers de mon vignoble, avec des matières premières, quelques parcelles au fumier d'écurie. J'ai fait de nombreuses façons culturales avec un appareil genre cultivateur.

Malgré cela, je n'obtiens pas un meilleur résultat que tant d'autres qui cultivent moins bien.

J'en suis à me demander si mon cultivateur n'a pas fouillé la terre trop profondément, s'il n'a pas coupé trop de radicelles et si mes cultures fréquentes n'ont pas été plus nuisibles qu'utiles.

Bref, je suis un peu déconcerté devant mon vignoble qui dépérit.

En même temps que les souches, je vous envoie une poignée de terre du sol et du sous-sol.

Une des deux souches était plantée dans le sous-sol assez calcaire dont je vous envoie l'échantillon ; l'autre était plantée en terrain beaucoup plus sablonneux.

P.-S. — La plupart des vignes qui dépérissent sont greffées sur Riparia, si dans celles-ci se trouvent quelques souches sur Rupestris, elles sont restées vigoureuses ».

A. D. (Hérault).

Le terrain est sablonneux à la surface avec une teneur de 19 o/o en carbonate de chaux, ce qui n'est pas pour nuire beaucoup à la vigne, et avec un sous-sol sablonneux calcaire grisâtre 37 o/o, et ceci est autre chose.

Dans ce sous-sol, les racines ne pénétrant pas se dirigent toutes horizontalement, près de la surface qui leur convient davantage. Beaucoup d'entre elles ont été coupées assez près du pied, évidemment par les instruments de culture, et d'autres ont dû l'être à une distance plus ou moins grande. En somme la culture pratiquée a amené une mutilation continue des racines.

*Remèdes*. Pour remonter rapidement ces vignes, les fumer avec des engrais à action rapide, tout d'abord, plutôt qu'avec du fumier.

2° Supprimer les grattages profonds et les remplacer par des labours superficiels.

*Le pourridié et la maladie d'Oléron.* — « J'ai lu avec attention toutes les lettres que vous avez insérées dans les numéros du *Progrès* et qui concernent les dépérissements de la vigne.

Abonné au *Progrès*, je viens solliciter de votre bienveillance un conseil et, si possible, un remède pour le mal dont je vois une de mes parcelles de vigne atteinte depuis quatre ou cinq années.

C'est une vigne greffée sur Riparia-Gloire et 3.309 en Morrastel-Bouschet, âgée d'une vingtaine d'années. Depuis quatre ou cinq années il se forme des carrés de souches qui dépérissent et qui meurent. J'attribuais le mal à la sécheresse que nous avons eue ces deux dernières années. L'année dernière, j'ai arrosé pendant trois fois au mois de juillet et août, avec la pluie qui vient de tomber le mois passé je croyais avoir enfin de nouveau une belle vigne. D'autant plus que cette parcelle n'a pas été négligée comme fumure, en 1923 : 100 gr. sulfate ammoniaque, 150 gr. super et 100 gr. chlorure potassium ; en 1924 : 100 gr. de corne torréfiée moulue, 125 gr. super., 200 gr. sylvinite riche ; cette année comme essai, j'ai mis par pied 500 gr.

super 14° et 500 gr. sylvinite riche. Malgré cela la vigne est dans le même état.

Je me suis permis de vous envoyer un colis de trois souches, dont une de morte après la taille, très belle l'an passé et portant de beaux fruits, à coté de celle-là deux autres sont mortes cette année, trois l'année passée ; 2° Une dont deux coursons sont morts cette année et qui dépérit, à côté sept à huit souches ont le même aspect ; 3° Une dont tous les coursons ont donné des bourgeons, mais qui sont malades, à coté de cette souche, une est morte, j'en ai remplacé tout autour une dizaine de mortes les années passées. Je ne sais à quoi attribuer le mal.

Je vous envoie en même temps que les souches, de la terre de chaque cep, prise à 25 centimètres et 50 centimètres.

Ce sont des carrés dans la vigne, d'autres souches ont une très belle végétation, impossible d'y passer avec les bêtes, les souches greffées sur 3309 et quelques Rupestris du Lot ont poussé de deux mètres. Cette maladie s'accroît et je crains pour toute la vigne. Les belles souches portent une très belle récolte principalement sur Riparia.

A côté d'un carré de souches attaquées se trouvent de gros cerisiers, dont l'un est mort depuis trois ou quatre ans, coupant les branches et laissant le tronc dans la terre, deux autres meurent cette année, la maladie ne viendrait-elle pas des cerisiers !

J'ai remplacé les manquants l'an passé avec du 420 A., et n'ont pas belle apparence, serait-ils pris par la même maladie que les souches, ou est-ce le plan qui ne convient pas ? A votre avis quel est le porte-greffe qui s'adapterait le mieux à ce sol ? »

J. L. (Hérault).

Des trois souches envoyées, deux étaient nettement envahies par le pourridié. Les cerisiers ont du succomber à la même maladie, et il est vraisemblable qu'ils l'ont communiquée à la vigne.

Cette maladie prend depuis quelques années une extension considérable ou plutôt se montre en de nombreux points, et le plus souvent au voisinage ou à l'emplacement de végétaux arborescents.

Comme moyen de défense, on n'en connaît pas encore de sûrement efficace. Il faut défoncer et enlever toutes les racines, même les petites ; laisser reposer la terre 3 ou 4 ans jusqu'à ce que tous les débris de racines soient bien pourris ; puis replanter ; et l'on a ainsi non pas une certitude absolue, mais des chances assez grandes de réussir. Il semble bien que tous les porte-greffes peuvent être atteints.

La troisième souche était atteinte de la maladie d'Oléron, qui est due à une bactérie.

Les bras meurent les uns après les autres, à des intervalles qui peuvent comprendre plusieurs années.

Elle est spéciale à l'Alicante-Bouschet, au *Morrastel-Bouschet*,

à la Clairette, etc. C'est à elle qu'est due la disparition des Alicantes-Bouschet plantés dans les plaines.

Les bactéries se trouvant dans le corps de la souche, il n'est pas facile de les détruire. Le mieux est d'arracher les ceps trop malades, qui ne produisent pas assez, et de les remplacer par un porte-greffe adapté au terrain sur lequel on placera un greffon résistant à la maladie.

*Le Rougeau.* — « Je me permets de vous envoyer une souche d'aramon plantée greffe soudé sur 3309. Je comprends que toutes les années il y en a qui déclinent comme celle que je vous envoie ; il y en a environ le 30 pour cent, cette vigne a été plantée en 1913.

Je vous serais très obligé de bien vouloir me dire en quoi cela tient, si c'est du phylloxéra ou autre chose ».

B. (Bouches-du-Rhône).

Il s'agit de vignes situées dans les alluvions sableuses à grains fins et certainement asphyxiantes. La tige du sujet est cannelée, indice à peu près certain du Rougeau. Il y aurait donc lieu d'aérer cette terre par un drainage soit en poterie, soit en sarments ou ramilles.

C'est un cas qui se produit plus ou moins chaque année dans les mêmes conditions. Il ne rentre pas dans la catégorie des accidents si nombreux dont on se plaint cette année.

*Action des vents froids.* — « En qualité de vieil abonné du *Progrès*, je vous adresse par la poste quelques raisins malades afin d'avoir votre avis.

Ce sont des Terrets gris provenant de greffes sur Lot à leur deuxième feuille. La végétation est magnifique et les jeunes greffes portent de nombreuses grappes. J'ai sulfaté trois fois avec la bouillie bourguignone à 2 o/o. A la suite du premier sulfatage, j'ai eu quelques feuilles légèrement brûlées et j'ai remarqué sur les sarments et sur les raisins de toutes petites taches brunes que j'ai pris aussi pour du brûlé. C'est maintenant la floraison et, par l'échantillon que je vous envoie, vous jugerez de l'état des raisins. Tous ou presque sont atteints peu ou prou.

Dans la même vigne, du même âge et traités en même temps, sont des Carignans, qui eux n'ont rien d'anormal.

A coté, dans une vigne de Carignans, déjà vieille et absolument indemne, se trouvent disséminés quelques Terrets ; les Terrets portent aussi des taches brunes et présentent les mêmes dispositions à couler que celles du jeune plantier. Toutefois le mal est bien moins grave.

Les feuilles sont indemnes de toute tache, seules celles de la base sont un peu déformées par les brûlures consécutives au premier sulfatage ».

A. L. (Aude).

Les raisins envoyés sont flétris et pendent vers le sol. Les brûlures par les bouillies ne produisent rien de pareil. Les sarments paraissent secs en dedans avec la moelle déjà rousse et découpée en tranches horizontales, indice d'une dessiccation brusquée.

Il s'agit vraisemblement d'un effet dû à l'action prolongée d'un vent sec et froid ; c'est si on veut un cas de folletage (ne pas confondre avec l'apoplexie). L'état de la vigne s'améliorera tout seul.

On nous écrit :

*L'Epuisement du 157 Gaillard.* — « Je me permets de vous faire adresser par mon régisseur, un colis contenant quatre souches de vigne malade, en vous demandant de vouloir bien les envoyer au laboratoire de l'Ecole de viticulture de Montpellier, à fin d'examen.

Ces souches (hybrides Gaillard n° 157) proviennent de mon vignoble de l'Armagnac, sis commune de Castelnau-d'Auzay, arrondissement de Condom (Gers). Elles ont été plantées racinées, il y a 5 ans environ dans un terrain sablonneux au sous-sol argileux. La plantation (2 hectares), s'est très bien comportée, jusqu'à l'année dernière ; les souches se sont développées normalement ; je les ai soignées particulièrement, en y mettant des engrais chimiques. Mon étonnement, cette année a été grand en constatant que la plupart de mes souches, dans un carré surtout, étaient inertes et quasiment mortes. L'aspect de cette plantation est lamentable.

Je me demande quelle est la cause du mal : est-ce le phylloxéra ? Est-ce la forte gelée de janvier dernier ?

J'ajoute que dans un autre carré planté avec ce même plant de Gaillard, carré moins malade, des souches parfaitement saines, voisinent avec des souches mortes ou atteintes.

J'ajoute encore que d'autres viticulteurs de la commune, se plaignent également de cet hybride ».

E. (Gers).

Le 157 Gaillard est un cépage très faible et qui produit beaucoup par rapport à sa puissance. Il n'est pas phylloxéré ce qu'explique la nature sablonneuse du terrain. Mais les plans envoyés ont leurs racines vides ; la tête est saine, pas de gelée.

L'épuisement est dû incontestablement à une production trop forte, et il a pu être favorisé en certain point par des conditions de sols défavorables à la végétation. Tailler court, faire dominer la potasse dans les fumures.

L. Ravaz.

# LA COOPÉRATION EN VITICULTURE [1]

## Origines. — Principales réalisations.

Par ses réalisations actuelles, par son allure nettement progressive, la coopération s'affirme comme l'une des ressources d'avenir les plus précieuses dont dispose la viticulture de notre pays. Il en est peu cependant où, sous cette forme, elle ait apparu aussi tard. Ni les *Winzervereine*, ni les *cantine sociali*, ni bien d'autres institutions du même ordre ne devaient trouver de réplique vraiment significative chez nous avant le début de ce siècle. Jusque-là, au cours d'épreuves cependant sévères, l'esprit de solidarité des vignerons français avait abouti à des ébauches plutôt qu'à des réalisations coopératives.

On a pu l'expliquer dans une certaine mesure par l'éveil plus lent d'indispensables forces de soutien. A cet égard, on a rappelé le développement tardif du crédit agricole, la persistance assez longue de conditions peu favorables à l'association.

C'est surtout à l'élan syndical qui, dans une heure particulièrement critique, devait susciter entre les viticulteurs du Midi d'abord, puis de toutes les régions de la France, l'union la plus large et la plus forte qui eut jamais été que l'on doit rattacher le mouvement dont nous allons indiquer les formes essentielles, les résultats, les conditions de développement.

Corollaire de l'effort syndical, la coopération viticole accuse ainsi très fortement l'une des caractéristiques nationales de notre agriculture. Si, dans d'autres pays, la coopération s'est appuyée plus directement sur les institutions de crédit, en France, c'est le syndicat qui, le plus souvent, est à la fois l'organisme promoteur de la coopération et du crédit. Munies ailleurs de soutiens immédiats plus solides, les réalisations agricoles doivent peut-être en France, à leur connexion syndicale, une ligne de conduite plus souple, des perpectives plus étendues.

La coopération devait donc apparaître comme faisant partie intégrante des mesures de défense entreprises par les viticulteurs français au cours de cette crise qui, à travers d'inévitables diversités régionales et des rémittences plus ou moins brèves, peut être située entre 1900 et 1910.

Réorganiser le marché par des garanties efficaces de sincérité, — reconstituer la production et le marché de l'alcool de vin, à peu près supprimés depuis la période de carence phylloxérique, — agir — en même temps que sur les données matérielles, collectives du problème — sur les possibilités de certains viticulteurs particulièrement éprouvés, — consolider en même temps que leur capacité économique ; ce ressort moral dont l'importance est décisive sur tous les marchés, plus encore peut-être sur celui que l'expérience nous montre particulièrement impressionnable, — tels étaient les buts essentiels dont la poursuite efficace devait trouver dans la coopération un indispensable adjuvant

La coopération s'est appliquée à la fois au produit et au sous-produit essentiel de la vigne. On étudiera successivement les deux institutions importantes qu'elle a suscitées : les caves et les distilleries.

---

(1) Rapport présenté au 8e Congrès de l'Agriculture française. Avignon, 29 avril-2 mai 1926.

Mais il faut d'abord dire quelques mots d'une autre catégorie d'essais dont la réalisation apparaissait à certains comme devant être particulièrement rapide. Puisqu'il s'agissait de conjurer une crise de mévente, la seule comparaison des prix dans les pays producteurs et à la consommation semblait encourager la marche pure et simple vers le consommateur. C'est ainsi que l'on vit se constituer des coopératives uniquement vouées à la vente. Compte tenu de certains résultats heureux (1) il faut bien reconnaître que la tentative a donné lieu, dans son ensemble, à beaucoup plus de déceptions que de succès. Il est même curieux de noter que l'effort collectif, ainsi immédiatement appliqué à la vente, s'est révélé souvent moins efficace que l'effort individuel. On a vu des vignerons traverser la période de mévente dans des conditions de défaveur très atténuées grâce aux relations qu'ils s'étaient créées parmi les consommateurs. Par contre, la plupart des groupements de viticulteurs, uniquement voués à la vente, ont manifestement échoué Ce rapprochement est instructif au point de vue des conditions de viabilité, de solidité du lien coopératif. Il serait imprudent de lui donner pour point d'application unique l'élément de l'activité viticole qui se trouve livré aux plus imprévisibles, aux plus déconcertants hasards. On s'attachera surtout à l'organisme qui rend de permanents et indiscutables services. La vente apparaîtra de plus en plus comme un complément (non toujours obligatoire d'ailleurs) de la vinification en commun (2). Le large accès des producteurs sur les marchés de consommation est à la fois au nombre des buts les plus désirables qui soient et de ceux qui exigent les plus patients efforts.

### A. — *Caves coopératives*

La cave coopérative peut être considérée comme le moyen réellement efficace de résoudre, sur un terrain particulièrement délicat, une des antinomies économiques les plus troublantes de notre époque. Une technique de plus en plus exigeante dans ses moyens et perfectionnée dans ses résultats, paraît militer en faveur d'une concentration intense de toutes les opérations qui relèvent de l'œnologie. D'autre part, on sait quel est l'état de diffusion extrême de la propriété paysanne, plus particulièrement dans les pays viticoles et les efforts réalisés pour la répandre encore davantage.

On a parfois soutenu que c'étaient là deux tendances intimement contradictoires et que la seconde devait s'effacer de plus en plus devant la première.

Vivifier, en une synthèse compréhensive, l'exploitation paysanne par la concentration technique, venir en aide à ceux des vignerons qui se trouvaient le plus démunis de ces coûteux moyens de logement, de cet outillage qu'implique normalement une exploitation viticole, — transformer par un vigoureux effort de solidarité ces désemparés en privilégiés, tel est le problème qui se réalise d'une manière de plus en plus large à mesure que les caves coopératives se multiplient avec une impressionnante activité.

C'est tout d'abord dans les agglomérations du Midi viticole les plus sur-

---

(1) L'une des réalisations de vente coopérative les plus heureuses que l'on ait citées, celle des « Vignerons libres de Maraussan » a été amenée à intervenir largement dans la vinification.

(2) A côté des difficultés que présentent le groupement de viticulteurs ayant pour objet exclusif la vente en commun, on doit rappeler celles de la coopération intégrale. On ne trouve que de très rares exemples d'exploitations viticoles coopératives.

chargées de vins « non logés » ou « mal logés », que l'effort coopératif s'est surtout affirmé. On ne saurait, dans un aperçu même très rapide, sur le développement de cette œuvre sociale, passer sous silence l'énergie propulsive qui s'est attachée à un exemple si justement remarqué, celui de Marsillargues.

En disant quelques mots de ses origines, de son organisation, on aura pris sur le vif l'un des aspects essentiels de l'expérience collective qui se poursuit depuis une vingtaine d'années, d'un mouvement sans cesse accéléré.

Comme l'immense majorité des organisations méridionales du même genre, la Société coopérative de vinification de Marsillargues est constituée entre membres de la C. G. V., — dont le nom est suffisamment connu ici. Elle est un groupement de second degré entre personnes déjà membres de la Section communale de la C. G. V.

Entrée en période active dès 1910, avec une capacité de 10.000 hectolitres, élevée par agrandissements successifs à 100.000, elle constitue le centre le plus important de notre pays.

A des vignerons, dont beaucoup étaient autrefois particulièrement dépourvus d'installation, lamentablement voués à ces « coups de fusil » auquels étaient si experts certains intermédiaires, elle donne un outillage où se trouvent réunies toutes les ressources de la mécanique et de la chimie nécessaires à une vinification irréprochable, — d'amples et sûres ressources de logement, — et en retour de cette accumulation de garanties, elle a pu réaliser un véritable prodige, celui de ne demander en réalité aucun sacrifice appréciable à leur liberté.

Bien qu'ils n'aient pas été universellement adoptés et que certaines caves aient cru devoir s'attacher à des formules faisant plus de place à l'autorité collective, les principes de l'école de Marsillargues (1) doivent, en raison de leur intérêt propre et des nombreux exemples qu'ils ont suscités, être rapidement exposés.

Tout adhérent s'engage à remettre à la cave une certaine quantité de vendange ; à la différence d'autres sociétés qui, redoutant les sélections par trop empreintes d'esprit individualiste, veulent s'assurer l'entière vendange de leurs membres, la cave de Marsillargues admet et reçoit, en fait, assez souvent, des adhésions relatives à une fraction seulement des récoltes des coopérateurs.

En échange des raisins qu'il apporte, chaque associé est immédiatement crédité d'une certaine quantité de vin, dont il pourra disposer à son gré, dès la vinification terminée. Fidèle d'ailleurs jusqu'au bout à son programme, qui est de concilier, pour ses adhérents, le maximum de services, avec le maximum d'indépendance, la cave coopérative ne laisse pas purement et simplement livrés à eux-mêmes ceux dont elle a ainsi les récoltes en dépôt. Intermédiaire facultatif, gratuit, diligent, elle recueille les offres d'achat que le commerce lui communique, et, après examen, les transmet aux coopérateurs lorsqu'elles apparaissent comme susceptibles d'être prises en considération.

L'établissement des bases du compte ouvert entre la coopérative et chacun de ses membres soulève deux questions essentielles, celle de l'équivalence quantitative exacte entre la matière première reçue et le produit distribué, celle de la répartition des frais.

---

(1) V. l'exposé de ces principes dans le discours de M. Ravel, fondateur de la cave, lors de son inauguration (C. G. V., novembre 1912, n° 104).

La première question est résolue avec le maximum de simplicité. On met à la disposition de chaque adhérent autant d'hectolitres de vin qu'il a apporté de fois 150 kilogrammes de vendange. Il est tenu pour constant que les différences de cépages, de puissance alcoolique sont, dans l'ensemble, compensées des différences d'ordre inverse dans le chiffre des rendements.

Cette formule implique sans doute une certaine homogénéité dans l'ensemble d'un vignoble et ne pourrait être transposée dans tous les milieux ; l'expérience a montré toutefois qu'il y avait intérêt à s'en rapprocher le plus possible et, dans diverses caves, d'abord régies par des formules complexes, on tend à se rapprocher de la répartition à base purement quantitative.

C'est naturellement sur cette même base que se trouvent, à Marsillargues, répartis les frais de vinification.

Il est constant que la cave obtient une quantité de vin notablement supérieure à celle qui est remise immédiatement à ses adhérents (1). La différence constitue la « part de cave », dont il importe d'ailleurs de préciser le régime. Cet excédent de la quantité produite sur la quantité immédiatement distribuée ne devient pas la propriété de la cave, elle lui est seulement confiée, en vertu d'un mandat, — irrévocable d'"ailleurs.

La cave vend la part de récolte qui lui est ainsi confiée, prélève sur le prix les sommes nécessaires à l'acquittement de tous ses frais et amortissements annuels ; en fin d'exercice, le solde est distribué aux adhérents, proportionnellement à leurs apports initiaux, toujours mesurés, comme dans la répartition initiale, dans leur consistance purement quantitative (2).

Si l'on considère qu'ils ont déjà reçu (à raison d'un hectolitre par 150 kilogrammes de vendange) la quantité de vin représentant le rendement moyen d'une vinification courante, il est permis de dire que, pour eux, le perfectionnement des services va de pair avec l'allègement des charges.

Telle est la formule d'organisation en usage dans les caves qui s'inspirent des principes de Marsillargues.

D'autres sociétés ont institué une discipline plus stricte, imposé la vente intégrale en commun. Mais, à travers ces divergences, une règle essentielle doit être sauvegardée. En vertu de la loi du 5 août 1920, et des dispositions complémentaires de cette loi (3), les caves qui réalisent les caractères organiques de la société coopérative agricole doivent, en définitive, répartir leur produit net entre les adhérents, en se basant sur la part qu'ils ont prise à l'activité collective, c'est-à-dire sur l'importance économique attribuée à la récolte qu'ils ont apportée. Le rôle du capital doit demeurer réduit à celui d'un soutien financier, rémunéré seulement par un intérêt fixe, — l'autorité,

---

(1) Distribution immédiate : un hectolitre pour 150 kg. de vendange ; production effective : un hectolitre pour 121 kg. environ.

(2) Pour donner une idée du mécanisme des répartitions et aussi de la progression qui s'accuse dans l'activité, on transcrit ci-après les éléments essentiels du bilan pendant les exercices 1910-11 (1er exercice actif) 1913-14 et 1924-25 :

| | apports (kilos) | produits (hectos) | part de cave (hectos) | produit net (francs) |
|---|---|---|---|---|
| | — | — | — | — |
| 1910-11..... | 321.783 | 6.589,66 | 974,43 | 25.052,10 |
| 1913-14..... | 3.718.482 | 29.625,81 | 4.834,60 | 71.185,45 |
| 1924-25..... | 12.423.586 | 100.001,81 | 16.839 | 741.050,20 |

(3) Décret du 9 février 1921. Lois des 30 décembre 1922 et 12 juillet 1923.

les droits à l'actif social ont pour mesure exclusive la part prise par chacun à la vie collective.

Il y a deux terrains de prédilection pour les caves coopératives : les vignobles dont la récolte tend à excéder les ressources de logement et d'outillage, — ceux qui jouissent d'une réputation privilégiée. La vinification en commun élève au plus haut degré possible la garantie de l'origine. A un moment ou, sur ce point essentiel, la formule de protection pleinement efficace n'est pas encore réalisée, cette fonction de sécurité doit être considérée comme tout à fait essentielle ; les caves coopératives se sont donc multipliées non seulement dans les pays de vinification courante de rendement relativement élevé, mais dans le pays de grands crus. En Champagne, elles ont secondé une lutte particulièrement difficile, vaillamment soutenue pour la sauvegarde de ce magnifique vignoble dévasté par la guerre, économiquement dévasté par la prohibition ; — leur action s'exerce aussi de plus en plus, en Bourgogne, en Gironde et partout où il y a, bien plus nombreuses qu'on ne le soupçonne parfois, des renommées légitimes à défendre ou à relever.

Si la coopération demande au sentiment individuel un sacrifice jugé parfois assez dur, en jetant en un même creuset tous les produits d'un même pays, ou en les réduisant en tous cas à un très petit nombre de catégories distinctes, ce sacrifice est déjà largement compensé par le dessin plus net donné aux caractéristiques d'un vignoble. Cette richesse variée, qui est l'incomparable privilège des vins de France, se trouve plus énergiquement défendue contre une envahissante et décevante banalité. Bien des malentendus se trouvent dissipés entre producteurs et consommateurs.

L'accroissement de richesse effective obtenu grâce à la coopération, a, entre autres conséquences, celle de transformer complètement les sûretés du crédit. Le crédit réel mobilier cesse d'inspirer les réserves qui ont si fort entravé son développement, lorsque la récolte engagée, au lieu de rester aux mains des débiteurs, se trouve située en un centre où la conservation matérielle de la marchandise, la sauvegarde des droits des créanciers seront catégoriquement assurés.

Il faut ajouter qu'un autre obstacle au développement du crédit agricole, la révolte d'amour-propre d'assez nombreux emprunteurs, se trouvera aplani dans certaines caves, grâce à un warrantage collectif aboutissant à des répartitions d'avances, effectuées par mesure d'ordre intérieur entre les adhérents. Il y a également des caves qui reçoivent en dépôt les épargnes de certains de leurs adhérents et les affectent à des prêts consentis, jusqu'à la réalisation effective de leur récolte, à d'autres adhérents.

Si donc, les coopératives de production s'appuient initialement sur le crédit, elles lui rendent en retour de signalés services par un surcroît de sécurité et de capitaux.

Cette sollicitude à l'égard des plus menacés de ses membres se traduit nécessairement en une œuvre de défense vigoureuse au profit de la collectivité viticole tout entière.

Nous avons déjà vu qu'à travers des économies, des accroissements de richesse qui ne donneraient à eux seuls qu'une idée bien imparfaite de leur rôle, les caves coopératives se proposaient de réaliser l'une des sauvegardes sociales tenues pour les plus essentielles, si l'on en juge par l'étendue, la hardiesse des efforts qu'elle inspire dans certains pays, le développement de la propriété rurale. Dans les pays où la vinification en commun se déve-

loppe, on voit, en effet, se multiplier d'une façon manifeste l'accession des travailleurs du sol à la propriété.

Il faut signaler aussi dans ce bilan social de la coopération viticole, l'influence manifeste des mises en disponibilité des caves individuelles sur les données d'un problème d'ordre véritablement universel, car il se pose non seulement dans les centres urbains, mais aussi dans les campagnes.

A diverses reprises les Congrès de l'Agriculture française (1) ont affirmé la sollicitude de nos associations au sujet du logement des travailleurs agricoles. A cet égard encore, c'est par un accroissement de sécurité, de bien être, d'intime sauvegarde familiale que se traduit l'effort coopératif.

Il est une confirmation significative, encore qu'un peu empirique, des services sociaux de la cave coopérative, c'est le développement qu'elle accuse, malgré les charges véritablement redoutables qu'elle impose aujourd'hui et les incertitudes inhérentes à notre situation viticole.

En 1913, on dénombrait 58 caves coopératives sur le territoire métropolitain, une dizaine en Algérie (2) ; après l'inévitable temps d'arrêt marqué par la période de guerre, l'élan constructeur a repris avec une vigueur nouvelle. Le dernier rapport consacré aux opérations des Caisses de crédit agricole, arrêtées en 1924, dénombre 250 caves sur le seul territoire métropolitain (3).

Ce rapport, arrêté à l'année 1921, établi d'après des informations qui ne sont complètes qu'à l'égard des sociétés ayant fait appel au soutien financier de l'Etat, ne donne qu'une idée encore incomplète de la puissance actuellement acquise par la coopération. C'est ainsi que la seule Fédération méridionale comprend actuellement 72 caves (4), d'une capacité totale dépassant un million d'hectolitres (5).

Constructions, agrandissements s'accumulent à une allure sans cesse accélérée (6) et ce mouvement est d'autant plus impressionnant qu'il traduit une aspiration sociale nécessairement diminuée dans son expression par des difficultés trop souvent insurmontables.

Une autre manifestation de force du mouvement coopératif consiste dans la consolidation d'organismes de second degré.

Les fédérations remplissent actuellement auprès des organismes de base une mission d'ordre essentiellement syndical : étude et défense des intérêts communs, propagande (7).

Des circonstances dont on parlera plus loin, donnent à cette mission une

---

(1) V. Vœux des Congrès de Nancy 1922, rapport sur le Congrès. Compte rendu Congrès 1923, (p. 44) ; de Paris 1923 (Compte rendu, p. 58) ; de Rouen 1925 (Compte rendu, p. 66-72).

(2) Voir Gervais, *La Coopération en viticulture*, p. 111.

(3) *Officiel*, 31 décembre 1925, annexes, p. 899.

(4) Le rapport précité en dénombre 57 en 1924.

(5) Les caves de la Fédération méridionale sont situées dans les départements de l'Hérault, du Gard, des Pyrénées-Orientales (c'est dans ces trois départements qu'elles sont de beaucoup les plus nombreuses), de l'Aude, du Vaucluse, des Bouches-du-Rhône.

(6) En Algérie, le mouvement coopératif a déjà entraîné la création, effective ou tout à fait imminente, de 40 caves représentant 535.000 hectolitres.

(7) On doit mentionner un service d'information organisé par la Fédération méridionale au sujet des prix pratiqués dans les ventes des coopératives. Etant donné surtout que les agriculteurs attendent encore d'être admis dans les commissions officielles de constatation des cours (V. vœu du Congrès de Rouen 1925, compte rendu, p. 93), des services de ce genre sont particulièrement utiles.

importance vitale. Mais des réalisations économiques directes, accessibles seulement à des groupements de second degré, s'ébauchent déjà.

La formule des coopératives de construction, qui devait donner des résultats si remarquables dans les régions libérées notamment, a été envisagée comme susceptible de promouvoir d'une manière très efficace, une activité dont on a vu que les réalisations actuelles demeurent, malgré leur importance intrinsèque, fort en deça des aspirations et des nécessités d'aujourd'hui.

Dans l'ordre des mesures de sauvegarde collective, en cours de réalisation, il faut signaler, comme présentant une importance particulière, un projet de comptoir coopératif dont l'initiative revient à la Fédération méridionale. Cette tentative vigoureuse de pénétration des producteurs sur les marchés de consommation, œuvre vivifiante d'élargissement de nos débouchés, vient à une heure essentiellement propice.

Cet aperçu général serait par trop incomplet s'il n'indiquait les préoccupations les plus directes qu'inspirent le développement d'une œuvre dont on a essayé de dégager les principaux résultats actuels ; mais ces préoccupations sont, dans une très large mesure, communes aux deux formes essentielles de la coopération, et il est préférable, avant d'en aborder l'examen, de retracer à grands traits les efforts réalisés par les distilleries coopératives.

*(à suivre)*

ROCHE-AGUSSOL,

Professeur à la Faculté de Droit de Montpellier,
membre du Conseil d'Administration de la C. G. V.

# PRIX DE REVIENT DU VIN DANS LA CHAMPAGNE ET EN BOURGOGNE (1)

Notre éminent confrère M. Prosper Gervais, à qui nous devons des monographies si complètes et si intéressantes des grandes régions viticoles de de la France, a publié sur les vins de Champagne une étude particulièrement documentée. D'après lui, les frais de reconstitution d'un hectare de vignes greffés sur porte-greffes américaines, telle qu'elle est pratiquée communément en Champagne, varient de 25.000 francs à 30.000 francs, suivant le cours des produits, le prix de la main-d'œuvre et suivant que les travaux sont effectués mécaniquement ou à bras. M. Chappaz, inspecteur général de l'Agriculture, le distingué directeur de l'Association viticole champenoise, m'a confirmé ces chiffres et il a bien voulu me commmuniquer le détail de ces frais :

| | Minima au tracteur | Maxima à bras |
|---|---|---|
| Défoncement | 1,500 | 3,000 |
| Plants greffés (10.000) | 5,000 | 8,000 |
| Plantation (y compris le tracé) | 1,000 | 1,500 |
| Remplacement des manquants | 400 | 600 |
| Soins culturaux pendant trois ans | 4,000 | 5,000 |
| Traitements anticryptogamiques | 500 | 700 |
| Patinages (fils de fer) | 6,000 | 7,000 |
| Fumure | 6,000 | 7,000 |
| | 24,400 | 32,800 |

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture.

Depuis que ces chiffres ont été établis (4 ou 5 ans), le prix des plants greffés a diminué. On pourrait l'évaluer actuellement de 3,500 francs à 5,000 francs. Mais cette économie est largement compensée par la hausse des salaires.

Le rendement moyen d'un hectare de vignes est de 4,000 à 5,000 kilogrammes de raisins, donnant 20 à 25 hectos de « vin de cuvée », plus 10 à 12 hectos de « vin de taille et de rebêche ». La cuvée et une partie de la première taille sont seules utilisées pour les bouteilles de grandes marques.

Ces renseignements corroborent ceux que j'ai recueillis moi-même en parcourant la Champagne, il y a une trentaine d'années. J'avais calculé que le rendement était, pour une période de 20 ans, de 23 à 24 hectolitres par an, dans la région du Mesnil, sur le vignoble Moët et Chandon. Il faut, d'ailleurs, tenir compte de la diversité des situations et des crus.

D'après M. Prosper Gervais, les dépenses annuelles de culture et d'entretien, qui étaient, avant la guerre, de 4,930 francs par hectare, lorsque les vignes étaient traitées au sulfure de carbone, se sont élevées, après la guerre, avec les vignes greffées, à 10,425 francs environ. M. Chappaz a bien voulu me fournir, avec son obligeance habituelle, les éléments de ce prix de revient. Je lui en suis reconnaissant. Les dépenses ont été calculées chez divers propriétaires dans les trois principales régions de la Champagne viticole : montagne de Reims, vallée de la Marne et côte des Blancs. Je les ai groupées dans l'ordre que j'ai précédemment adopté pour les autres régions viticoles.

I *Frais de culture, par hectare*

| | Francs |
|---|---|
| Taille (palissage des charpentes) | 770 |
| Travail du sol (buttage, débutage, binages, etc) | 1,035 |
| Rognage et palissade | 355 |
| Fumure (achat des engrais et épandage) | 1,080 |
| Travaux et transports divers. Réparation des fils de fer, etc | 260 |
| Total | 3,500 |

II. *Traitements anticryptogamiques*

| | |
|---|---|
| Achat des produits (soufre, sulfate de cuivre) et main-d'œuvre | 1,245 |

III. *Travaux de vendange*

| | |
|---|---|
| Cueillette et épluchage à la clayette ou à la souche | 970 |

IV. *Frais généraux*

| | |
|---|---|
| Assurances. Cotisations. Impôts. Intérêts du capital représenté par le vignoble, les bâtiments et le matériel. Amortissement du vignoble | 4,710 |
| Total général | 10,425 |

Nous avons admis que la production d'un hectare de vigne était de 20 à 25 hectolitres « de cuvée ». Le prix de revient d'un hectolitre oscille donc entre 417 et 520 francs. Mais on mélange le plus souvent la moitié au moins de la 1re taille au vin de cuvée, pour obtenir le vin à mettre en bouteille, dans les grands crus. Le prix de revient s'abaisse alors à 386 ou 474 francs.

Ce prix est très élevé, supérieur au prix de revient déjà fort élevé des grands crus du Médoc, qui ont à peu près le même rendement à l'hectare. L'augmentation des dépenses porte sur tous les postes, sauf celui des travaux de vendange. Mais ici les frais de vinification et les dépenses des chais n'interviennent pas, qui dans les autres régions apparaissent pour des sommes importantes. Les frais généraux figurent pour un total imposant, dû à la valeur des terres et aux dépenses considérables de la constitution du vignoble.

Toutefois, si nous comparons ce prix de revient à celui d'avant-guerre, nous voyons qu'il n'est que deux fois plus élevé, en chiffre rond, ce qui ne paraît pas excessif en regard des majorations subies par les autres produits.

*Prix de revient du vin dans la Bourgogne*

En Bourgogne, comme dans le Bordelais, on produit des vins fins, dont la réputation est mondiale et dont la finesse, le bouquet, le parfum sont universellement appréciés. Mais on produit également des vins ordinaires, qui n'ont pas les qualités des premiers, mais qui se distinguent cependant par leur couleur et leur vinosité.

M. Jannin, l'aimable directeur des Services agricoles de la Côte-d'Or, a bien voulu me communiquer les renseignements forts intéressants qu'il a recueillis sur le prix de revient d'un hectolitre de vin dans son département, tant pour un vin fin, de cru, que pour un vin ordinaire. Je l'en remercie. Les voici, groupés toujours dans le même ordre :

**Prix de revient d'un hectolitre de vin ordinaire sur un vignoble de 10 hectares produisant 40 hectolitres à l'hectare, en 1924**

(Plantation en lignes, à 1 m. 05 × 0 m. 90)

I. *Frais de culture, par hectare*

| | Francs. |
|---|---|
| Taille | 180 |
| Culture 4 labours à 70 francs (à forfait) | 280 |
| Trois façons à la main | 440 |
| Ebourgeonnage | 120 |
| Accolage | 168 |
| Rognage | 144 |
| Fumure (15 p. 100 sulfate d'ammoniaque, 20 p. 100 sylvinite riche, 35 p. 100 tourtaux sulfurés, 30 p. 100 superphosphate 15/16) : 1920 kilogrammes par hectare tous les 3 ans, à 50 fr. les 100 kilogrammes épandus 960 francs tous les 3 ans, et par an | 320 |
| Total | 1.652 |

II. *Traitements anticryptogamiques, par hectare*

| | |
|---|---|
| 2 sulfatages (sulfate de cuivre 136 francs ; main-d'œuvre 148 fr.) (1). | 284 |
| 2 soufrages (soufre 71 francs, main-d'œuvre 42 francs) | 113 |
| Total | 397 |

(1) Prix de la journée d'homme : 20 francs sans nourriture.

III. *Vendange et vinification, par hectare*

| | |
|---|---|
| Cueillette et vinification d'une récolte de 40 hectolitres. Vendange : | |
| 10 francs par hectolitre (1) | 400 |
| Transport, 2 francs par hectolitre | 80 |
| Nettoyage des cuves, 1 franc par hectolitre | 40 |
| Vinification, 2 francs par hectolitre | 80 |
| Total | 600 |

IV. *Frais généraux, par hectare*

| | Francs. |
|---|---|
| Valeur locative | 360 |
| Impôts | 100 |
| Amortissement de la plantation en 25 ans | 720 |
| Amortissement du matériel et entretien (fûts, cuves, pressoirs, pompes, paniers de vendange, pulvérisateurs, outils, fils de fer, piquets, etc.) | 450 |
| Assurances incendie (20 francs) et accidents (25 francs) | 45 |
| Total | 1,675 |
| Total général | 4,324 |

Prix de revient de l'hectolitre : 108 fr. 10

Le prix de revient d'un hectolitre dans un vignoble de l'Hérault produisant 70 hectolitres à l'hectare était de 66 fr. 59. Il eût été de 116 fr. 50 pour une production de 40 hectolitres. Ces deux chiffres sont comparables

**Prix de revient d'un hectolitre de vin fin (Pinot) en Côte-d'Or en 1924, sur un vignoble produisant 20 hectolitres à l'hectare**

| | Par hectare. Francs. |
|---|---|
| I. Frais de culture | 1,652 |
| II. Traitements | 397 |
| III. Vendange : 20 francs par hectolitre | 200 |
| Transport : 2 francs par hectolitre | 40 |
| Nettoyage des cuves : 1 franc | 20 |
| Vinification : 2 francs | 40 |
| Futailles (2) : 70 francs | 1,400 |
| IV. Frais généraux : valeur locative | 2,400 |
| Impôts | 275 |
| Amortissements de la plantation | 720 |
| Amortissement et entretien du matériel | 500 |
| Assurances | 45 |
| Total général | 7,689 |

Pour un litre de vin fin : 384 fr. 45

(1) Prix de la journée d'un vendangeur : 10 francs plus la nourriture ; de porteur, 12 francs plus la nourriture.

(2) Les vins fins sont toujours livrés en fûts neufs.

Ce prix de revient est sensiblement égal à celui d'un hectolitre de vin de Champagne, et paraît plus élevé que celui du vin de Médoc. Mais nous avons évalué la production à 27 hectolitres par hectare dans le Bordelais, tandis qu'elle n'est que de 20 hectolitres dans la Côte-d'Or. Pour deux récoltes de même importance, les prix de revient seraient peu différents l'un de l'autre.

En résumé, pour les vins ordinaires du Midi, dont la production est le plus souvent supérieure à 70 hectolitres par hectare, le prix de revient d'un hectolitre de vin oscille entre 50 francs pour 100 hectolitres et 66 francs pour 70 hectos. Dans les autres régions, les vins dits ordinaires (et j'emploie ce terme générique pour les différencier des vins de cru produits dans les mêmes départements) reviennent à un prix voisin de 90 à 100 francs l'hectolitre. Les vins de cru, dont la production est toujours très faible à l'hectare et qui nécessitent des frais supplémentaires de récolte, de vinification et de logement, atteignent un prix de revient élevé, supérieur à 300 francs et le plus souvent voisin de 380 francs l'hectolitre.

FERROUILLAT.

---

## PROTESTATION CONTE LA COMPOSITION DU COMITÉ DES EXPERTS FINANCIERS

La Société centrale d'Agriculture du Gard, nous adresse la communication suivante :

La Société centrale d'Agriculture du Gard,

Considérant que d'après les déclarations publiques de l'un des experts financiers la stabilisation du franc exigerait la réunion des quatre conditions suivantes : équilibre de la balance des paiements, équilibre budgetaire définitif, réduction de la dette flottante au niveau des dépôts en banque, crédits intérieurs pour assurer le fonds de roulement national.

Considérant que si ces quatre conditions sont, en effet, essentielles, il en est une cinquième encore plus importante : la réforme immédiate du régime douanier inique, qui pèse sur l'agriculture et qui trouve son expression significative dans les indices du prix de la vie, desquels il résulte, qu'en mai dernier, l'indice général des denrées alimentaires était de 537, alors que celui des matières industrielles s'élevait à 794 ; que ce régime douanier crée donc pour l'agriculteur la situation d'un industriel, qui, achetant ses matières premières sur la base de 794 °/₀ du prix d'avant guerre, vendrait ses objets fabriqués sur la base de 537 °/₀.

Que ce régime douanier a pour conséquence le dépeuplement des campagnes, et, par suite, la raréfaction tant des produits alimentaires que de nombreuses matières premières de provenance agricole, indispensable à notre industrie ; d'où, pour combler ce déficit, un appel de plus en plus étendu à l'importation étrangère, et une augmentation de nos paiements à l'étranger.

Qu'ainsi le régime douanier a un effet direct et certain sur la dépréciation du franc.

Considérant que le Comité des Experts financiers se compose de treize membres, donc dix financiers ou économistes, et trois représentants de

l'industrie ; que l'agriculture n'a pu obtenir dans ce Comité aucun représentant, le Ministre des Finances ayant estimé que les agriculteurs ne sont pas des techniciens des questions de change et de monnaie.

Considérant que les agriculteurs ne sauraient protester avec trop d'énergie contre l'erreur formidable des gouvernements, qui, abandonnant à la finance, au commerce et à l'industrie la direction de notre politique économique, ont abouti aux difficultés actuelles

Que ces difficultés ne sauraient être résolues sans le concours de représentants qualifiés de l'agriculture, qui ne manqueraient pas de faire ressortir les résultats désastreux de notre régime douanier, et la nécessité de le reformer.

Que refuser à l'agriculture la faculté d'exprimer son avis en cette matière revient à lui refuser toute importance économique et tout intérêt à la stabilisation du franc.

En conséquence, la Société,

Proteste contre l'absence dans le Comité des Experts financiers de tout représentant de l'agriculture, et demande que le Comité soit complété d'urgence par l'adjonction de délégués agricoles, en même nombre que les délégués de l'industrie.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Cours de Mutualité et de Coopération agricoles.** — Les cours de mutualité et de coopération agricoles ont principalement pour but de faciliter la formation et le recrutement des directeurs et comptables des différentes associations agricoles et notamment des caisses de crédit agricole mutuel : ils ont lieu tous les ans à Paris, 5, rue Las-Cases et sont entièrement gratuits. Leur durée est de trois mois, dont un mois de stage dans une institution de crédit, de mutualité ou de coopération agricoles : la session s'ouvre au début du mois de novembre.

Des bourses d'entretien peuvent être accordées aux élèves.

Le programme de l'enseignement comprend des leçons applications sur : « la mutualité et la coopération agricoles ; la législation appliquée ; l'administration et le fonctionnement des institutions de crédit, de coopération et de mutualité agricoles ; la comptabilité générale et appliquée aux associations agricoles ; les questions financières et le calcul des annuités ; les questions commerciales ».

A la fin des cours un diplôme de fin d'études peut être délivré aux élèves qui ont fait preuve de connaissances suffisantes et d'un travail satisfaisant.

Peuvent être admis à suivre les cours :

*a*) les anciens élèves diplômés des établissement d'enseignement agricole prévus par la loi du 2 août 1918 ;

*b*) les jeunes gens possesseurs d'un diplôme de baccalauréat, du brevet supérieur de l'enseignement primaire, du brevet élémentaire de l'enseignement primaire, du diplôme d'une école de commerce ou d'industrie, du diplôme d'ingénieurs des arts et métiers, du certificat de capacité en droit ;

*c*) les personnes ayant rempli, pendant deux années, les fonctions de

directeur, de secrétaire ou de comptable dans une caisse de crédit agricole, un syndicat agricole, une société coopérative agricole, une association ou une fédération d'associations agricoles, une société d'assurances mutuelles agricoles.

Les personnes qui désirent se faire inscrire doivent faire parvenir, 5, rue Casimir-Perier, Paris VII^e^, *au plus tard dans la première quinzaine du mois de septembre et avant si possible*, une demande adressée à M. le Ministre de l'Agriculture accompagnée d'une pièce (copie de diplôme certifiée conforme, etc...) attestant qu'ellles remplissent les conditions exigées.

---

## CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

### *L'Enseignement Agricole par le Cinéma*

Sur la demande du Ministère de l'Agriculture, la Compagnie des Chemins de Fer P.-L.-M. vient de faire réaliser un film d'enseignement intitulé « Présentation et Emballage des produits horticoles ».

Ce film a pour but d'attirer l'attention de l'agriculteur sur les soins à donner à la cueillette des fruits, des légumes et des fleurs, de lui apprendre ensuite à présenter convenablement ses produits et à les emballer.

Déjà depuis quelques années, la Compagnie P.-L.-M. a organisé, notamment dans l'Ardèche, les Bouches-du-Rhône, l'Isère et les Alpes-Maritimes, des séries de conférences sur le fonctionnement des marchés tant français qu'étrangers et sur la présentation de l'emballage des produits horticoles.

Le film qui vient d'être réalisé complètera ces démonstrations pratiques en montrant aux intéresssés tous les types d'emballages dont il peut disposer.

En outre, afin de permettre aux agriculteurs de conserver une trace de cet enseignement, il sera mis à leur disposition, pour une somme modique, une brochure dont les illustrations rappelleront les passages intéressants du film.

Il y a tout lieu d'espérer que ce film et cette brochure donneront à certains de nos agriculteurs éloignés des grands centres d'expédition, la possibilité de mieux vendre leurs produits et par suite d'accroître leurs cultures.

---

## CHEMINS DE FER DU MIDI

### *Excursions combinées en chemin de fer et auto-car*

En vue de faciliter la visite de la région des Pyrénées parcouru par le Service d'autocars « La Route des Pyrénées », il est délivré pendant la période de fonctionnement de ce service, au départ de toutes les gares des réseaux du Midi et de l'Orléans, aux titulaires et sur le vu de coupons d'auto-cars, des billets spéciaux d'aller et retour de 1^re^ et 2^e^ classes permettant de rejoindre le dit service et de le quitter pour revenir au point de départ.

Ces billets comportent les réductions suivantes :

*a*) Pour un parcours total aller et retour de 400 kilomètres (300 kilomètres pour les billets délivrés au départ des gares du réseau du Midi) au minimum, ou payant pour cette distance : 25 o/o en 1^re^ classe. — 20 o/o en 2^e^ classe.

*b*) Pour un parcours total aller et retour de 800 kilomètres au minimum, ou payant pour cette distance : 30 o/o en 1^re^ classe. — 25 o/o en 2^e^ classe.

Les billets sont délivrés à partir du 1^er^ juin. Leur durée de validité est de 30 jours avec faculté de prolongation de deux fois 30 jours moyennant le paiement, pour chaque prolongation, d'un supplément égal à 10 o/o du prix du billet.

Pour tous renseignements complémentaires, consulter le Tarif commun G. V. N° 105 déposé dans toutes les gares des réseaux intéressés.

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les opérations de gros à gros, traitées dans les Entrepôts parisiens pendant la dernière huitaine, n'ont pas encore été nombreuses, car les vendeurs restent assez rares. Les prix pratiqués pour les affaires faites, ont encore été plus élevés que précédemment. Des vins du Midi de 8° ont été payés de 107 à 110 fr., des 9° de 115 à 120 fr., des 10° de 130 à 135 fr. Pour obtenir des Algérie faisant 10°5, il a fallu débourser de 140 à 143 fr., et de 147 à 150 fr. pour des 11°. On a offert des Gironde rouges 10° aux environs de 140 fr. En vins blancs, ceux de 9°, de cépages divers, ont vu les prix de 120 à 125 fr. Des provenances d'Algérie, ont été offertes à 135 fr. pour des 10°, et de 145 à 150 fr. pour des 10°5 à 11°. Tous ces taux pour de bons vins, et pour l'hecto nu, sur gares de Paris.

Les prix étant en hausse, il y a des demandes de détaillants, qui craignent de payer encore plus cher.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 21 juin | Cours du 28 juin |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | 10 francs | Aramon blanc |
| 8 à 9° | 45 | à | 10 fr. le degré |
| 9 à 10° | à | 11 francs | |
| 10 à 11° | 56 | le degré | |
| 11 à » | » | | |
| Costières | 5,50 à 5,75 le degré | | |
| Rosé, paillet, gris | | 10 francs | 10 francs |
| Blanc Bourret | | le degré | le degré |
| Blanc Picpoul | | | |

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 22 juin | Cours du 29 juin |
|---|---|---|---|
| 8° | 45 | » | » |
| 9° | à | 8 à 10° : 87 à 110 | 8 à 10° : 88 à 112 |
| 10° | | | |
| 11° | 58 | 10° à 11° : 111 à 120 | 10° à 11° : 113 à 122 |
| Rosé | 5,50 à 6 fr. le d. | 10 fr. le degré | 10,50 le degré |
| Blanc | 6,50 à 7 fr. le deg. | 10,50 le degré | 10,50 à 11 le d. |

**Cette.** — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 23 juin 1926.

Vins rouge courant de 8 à 11 degrés, de 10.25 à 10.50 ; rosé, le degré, de 10 fr. ; blanc, le degré 10 fr. 50, nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins d'Algérie, Espagne, mistelle blanche, pas d'affaires.

**— Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 18 juin | Cours du 25 juin |
|---|---|---|---|
| | | 7 à 9° 10,25 à 10,50 | 7 à 9° 10,50 à 11 |
| 7 à 8° | » | 9 à 10° 10,50 à 10,75 | 9 à 11° 11 à 11,25 |
| 8 à 9° | 50 | » | » |
| 9 à 10° | à | » | » |
| 10 à 12° | 59 | » | » |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Vins rosés..... | 5,75 à 6 fr. le d. | 10 à 10,25 le d | 10 à 10,25 le d. |
| Vins blancs..... | 6,50 à 7 fr. le d. | 10,50 le d. | 10,50 à 11 le d. |

**Pézenas**. — Cours des vins, semaine du 26 juin 1926 :
Récolte 1925. Vins rouges, 10 fr. 75 à 11 fr. 25 le degré logé.
Vins rosés, de 10 fr. 50 à 11 fr. le degré.
Bourret et Picpoul, 11 fr. le degré, Clairette manque.
L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

**Olonzac**. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 27 juin. — Vins rouges 1925, de 9 à 10 degrés 100 à 112 fr. ; de 10 à 11 degrés, 112 à 124 fr.; de 11 à 12 degrés, de 124 à 135 fr.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltaut, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

**Aude. — Narbonne**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 17 juin | Cours du 24 juin |
|---|---|---|---|
| 7 à 8 ..... | » | » | » |
| 8 à 9°..... | 47 à 50 | 8 à 9° 10,20 à 10,50 | 8 à 9° 10,50 |
| 9 à 10°..... | 50 à 54 | 9 à 10° 10,50 à 10,75 | 9 à 10° 10,50 à 11 |
| 10 à 11°..... | 54 à 58 | 11° 10 fr. 80 | le degré |
| 11° et au-dessus..... | 58 à 63 | le degré | |

Affaires traitées en vins de Corbière sur le marché de Narbonne, 10°4, 11 fr. 25 le degré.

**Carcassonne**. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 26 juin 1926 : Vins de la récolte de 1925 :
Vins rouges de 8 à 11 degrés, de 88 à 123 fr.
L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

**Lézignan** (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 :
Minervois, de 9 à 12 degrés, 10.75 à 11 fr. 25 le degré.
Corbière de 10 à 12 degrés, de 11 à 11 fr. 25 le degré.

**Pyrénées-Orientales. — Perpignan.** — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 19 juin | Cours du 26 juin |
|---|---|---|---|
| 7 à 8°..... | | 10 fr. 50 | 10 fr. 75 |
| 8 à 9°..... | 46 à 49 | à | à |
| 9 à 10°..... | 49 à 51 | 11 fr. le degré | 11 fr. le degré |
| 10 à 11°..... | 51 à 56 | | |
| 11 à 12°..... | 56 à 60 | | |
| 12 à 13°..... | 60 à 64 | | |

**Bouches-du-Rhône. — Marseille**. Cote officielle des vins. Marché du 23 juin. — Région : Rouge, de 8 à 9 degrés, 86 à 98 fr. ; de 9 à 10 degrés, de 98 à 110 fr.; de 10 à 11 degrés, de 110 à 120 fr.; vins rosé : 10 fr. à 10 fr 50 le degré ; blanc 10 fr. 50 à 11 fr. le degré.

Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave ; pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Ces prix sont à majorer de 53 fr. 75 pour revente de demi-gros au détaillant.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 1er choix, de 117 à 130 fr. l'hectc. 11 à 12 degrés, premier choix, 130 à 140 francs l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

VAR. — **Carcès.** — Le vignoble varois a souffert de toutes sortes d'intempéries : gelée, grêle, pluies torrentielles pendant les mois d'avril et mai.

La récolte sera forcément réduite et le cours des vins est en forte hausse. La dernière vente à signaler est celle du 7 juin, de la coopérative la Garçoise, 3.000 hectos vin 9°5, à 112 fr. l'hecto.

CENTRE. — De *l'Agriculture du Centre.* — Sur les bords du Cher, à Saint-Georges, le mildiou a fait son apparition. Devant la perspective d'une récolte fort inférieure, les prix ont monté de façon assez sensible. On parle maintenant de 80 fr. pour les rouges, de 100 fr. pour les gris et de 100 à 120 fr. pour les blancs. Malgré cette hausse, les propriétaires qui ont encore des disponibilités se décident difficilement à vendre.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 19 juin 1926.

Vin rouge :

Vins rouges extra, le degré 110 à 130 fr. l'hecto.

Autres qualités, le degré, 8 fr. 75 à 9 fr. 50.

Distillerie, enlèvement immédiat propriété, pas d'affaires.

Vin blanc :

De raisins rouges, de 8 fr. 50 à 8 fr. 75 le degré.

De raisins blancs, de 8 fr. 50 à 9 fr. le degré.

Achats sur souche, de 7.25 à 8 fr., pris à la propriété.

Nus, quai Alger.

**Philippeville.** — Le commerce se réapprovisionne pour faire la soudure. On signale la vente d'une cave de 1.000 hectos rouge et rosé 9°9 à 80 francs, d'une autre de 600 hectos rosé à 8 fr. le degré, sur la nouvelle récolte, de 1.000 hectos au décuvage à 7 fr. 25 et, dans la région de Jemmapes, de 7.000 hectos à 8 fr. le degré. Par suite de manque de vapeurs les retiraisons pour l'exportation se font difficilement et lentement.

### MARCHÉ AUX RAISINS

Paris.— Halles centrales : raisins d'Algérie, les 100 kilos, 400 à 500 fr.

### ALCOOLS

**Béziers.** — Trois-six de vin 86°, de 720 à »»» fr. ; eau-de-vie de vin de Béziers, 52°, 475 à »»» fr. ; trois-six de marc, 86°, degrés, de 695 à »»» fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 420 fr.

*Cours des alcools naturels,* communiqués par le Syndicat des distillateurs et rectificateurs : alcool rectifiés extra neutres, 96 à 97°, de 950 à 960 fr. les 100 degrés ; alcools simple rectification, 92 à 94 degrés, de 925 à 930 fr. les 100°.

**Nimes.** — 3/6 bon goût, 86 degrés, 720 à 730 fr. ; 3/6 de marc, 700 à 710 fr. ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 420 à 425 fr.

**Narbonne.**— 3/6 de vin du Midi, 86°, de 725 à »»» fr. les 86 degrés ; trois-six de marc, 86°, 695 à »»» fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 500 fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, 52°. 420 à »»» fr. les 52°. L'hecto litre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

**Montpellier.**— Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 715 à 720 fr. les 86° ; eaux-de-vie de marc à 52°, 415 à 420 fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, 930 à 940 francs, pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, 415 à 420 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

TARTRES

**Montpellier.** — Crème de tartre, 800 à 825 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.
Tartre brut, le kilog, 1 fr. 80 pris à la propriété.
Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 80, pris à la propriété.

CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.* — 29 juin 1926.

| | juin | juillet | 4 derniers |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Blé ..... | 209,25 P. | 209,25 A. | 195,75, 196, 196,50 P. |
| Seigle..... | 142 N. | 137 N. | 130 N. |
| Avoine noire. | 129,50 à 130 | 132,75 P. | 122 à 122,25 P. |
| Avoine..... | 128 N. | 128 N. | 121 N. |

**New-York.** — On cote en clôture :

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| | — | — | — | — |
| Blés dur n° 2..... | 1,61 3/8 | 153.70 | 204.94 | — 1.27 |
| Maïs disp..... | 81 1/8 | 89.01 | 111.27 | — 0.53 |

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 156 3/8 c. le bushel (198 fr. 53 les 100 kilos); bigarré durum 149 3/8 cents (189 fr. 70).

**Alger.** — Blé tendre colon, Chéliffet Hauts-Plateaux,
Blé tendre colon, Plaine, de 200 à 205 fr. de 206 à 215 fr. les 100 kilos.
Blé dur, colon, supérieur, nominal, de 192 à 198 fr.
Blé dur colon, toutes provenances, de 195 à 209 fr.
Orge colon, 115 à 120 fr.
Orge marchande, de 113 à 118 fr.
Avoine, de 124 à 126 fr.

DIVERS

**Cette.** — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 175 à 185 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 155 à 165 fr. ; sulfate potasse 48/52, 110 à 120 fr. ; chlorure potassium 48/52, 68 à 72 fr.; sylvinite riche 20/22, 26 à 28 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 393 à »»» fr.; superphosphate minéral 14, 26,10 à 28 fr. 50 ; sulfate de cuivre neige, 395 à »»» fr.; logé gare de Cette.

TOURTEAUX

**Marseille.** — On cote les 100 kilos, pris en fabriques nus : Coprahs 1/2 cochin »»» ; 1/2 blancs 112 à »»» ; ordinaires 108 ; arachides Rufisque extra blancs 124; blancs 111 ; ordinaire 110 ; Coromandel 105; sésames de l'Inde noirs »» ; blancs »» ; ricins 52 ; lins 110 ; colza »»» ; palmistes 75.

---

*Le Gérant :* **G. Fournera.**

---

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

# BULLETIN METEOROLOGIQUE

*du Dimanche 20 au Samedi 26 juin 1926*

| | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill | PLUIE 1925 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Nantes** | | | | | | |
| Dimanche... | 21 | » | 24 | 10 | » | » |
| Lundi..... | 22 | 12 | 22 | 11 | » | » |
| Mardi..... | 25 | 14 | 23 | » | » | » |
| Mercredi.... | 21 | 14 | 21 | 10 | » | 0 2 |
| Jeudi..... | 21 | 10 | 22 | 12 | » | » |
| Vendredi.... | 21 | 7 | 22 | 7 | » | » |
| Samedi..... | » | 8 | 28 | 10 | » | 0.1 |
| Total..... | 131. | 65. | 162. | 60. | » | 0.3 |
| **Rochefort** | | | | | | |
| Dimanche... | 16 | 15 | » | » | » | » |
| Lundi..... | 19 | 10 | 17 | » | » | » |
| Mardi..... | 22 | 18 | 19 | 15 | » | » |
| Mercredi.... | 23 | 15 | 21 | » | » | » |
| Jeudi..... | 23 | 14 | » | » | » | » |
| Vendredi.... | 20 | 14 | 18 | » | » | » |
| Samedi..... | 21 | 13 | 19 | » | » | » |
| Total..... | 144. | 99. | 94. | 15 | » | » |
| **Clermont-Ferrand** | | | | | | |
| Dimanche... | 19 | 5 | 21 | 5 | » | » |
| Lundi..... | 22 | 9 | 25 | 13 | » | 4 |
| Mardi..... | 26 | 13 | 21 | 12 | » | » |
| Mercredi.... | 26 | 10 | 22 | 10 | » | 3 |
| Jeudi..... | 25 | 10 | » | 9 | » | » |
| Vendredi.... | 22 | » | 15 | 4 | » | 2.5 |
| Samedi..... | 20 | » | 15 | » | » | » |
| Total..... | 160. | 47. | 119. | 53. | » | 9.5 |
| **Bordeaux** | | | | | | |
| Dimanche.. | 20 | 8 | 26 | 9 | » | » |
| Lundi..... | 25 | 12 | 26 | 13 | » | » |
| Mardi..... | 27 | 14 | 22 | 13 | » | » |
| Mercredi.... | 24 | 14 | 25 | 11 | » | » |
| Jeudi..... | 26 | 15 | 22 | 11 | 0.6 | » |
| Vendredi... | 25 | 10 | 21 | 9 | » | » |
| Samedi..... | 23 | 11 | 25 | 11 | » | » |
| Total..... | 170. | 84. | 167. | 77. | 0.6 | » |
| **Toulouse** | | | | | | |
| Dimanche.. | 21 | 10 | 28 | 12 | » | » |
| Lundi..... | 26 | 11 | 27 | 14 | » | » |
| Mardi..... | 30 | 14 | 25 | 14 | » | » |
| Mercredi... | 28 | 16 | 25 | 13 | » | » |
| Jeudi..... | 28 | 17 | 25 | 11 | 2 | 3 |
| Vendredi... | 27 | 14 | 20 | 11 | 9 | » |
| Samedi..... | 24 | 8 | 21 | 10 | » | » |
| Total..... | 184. | 90. | 171. | 85. | 11. | 3 |
| **Perpignan** | | | | | | |
| Dimanche... | 23 | 17 | 31 | 18 | » | » |
| Lundi..... | 28 | 17 | 30 | 17 | » | » |
| Mardi..... | 29 | 16 | 28 | 15 | » | » |
| Mercredi.... | 33 | 21 | 25 | 13 | » | » |
| Jeudi..... | 32 | 20 | 25 | 14 | « | 1 |
| Vendredi.... | 29 | 17 | 23 | 15 | 21.6 | » |
| Samedi..... | 26 | 13 | 27 | 15 | » | » |
| Total..... | 200. | 121. | 189. | 107. | 21.6 | 1 |

| | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill. | PLUIE 1925 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Mourmelon** | | | | | | |
| Dimanche... | 20 | 16 | 24 | 10 | » | » |
| Lundi..... | 23 | 13 | 23 | 11 | » | » |
| Mardi..... | 25 | 12 | 18 | » | » | » |
| Mercredi.... | 24 | 10 | 20 | 9 | » | 4 |
| Jeudi..... | 24 | 11 | 15 | 6 | » | 0.5 |
| Vendredi.... | 21 | 7 | 14 | 10 | » | 0.2 |
| Samedi..... | 17 | 5 | 16 | 11 | » | 3 |
| Total..... | 154. | 74. | 130. | 57. | » | 7.7 |
| **Besançon** | | | | | | |
| Dimanche... | 16 | 6 | » | » | 2 | » |
| Lundi..... | 22 | 10 | » | » | » | » |
| Mardi..... | 26 | 14 | » | 12 | » | » |
| Mercredi.... | 27 | 11 | » | 8 | » | » |
| Jeudi..... | 24 | 9 | » | 10 | » | » |
| Vendredi.... | 19 | 10 | » | 10 | » | 4 |
| Samedi..... | 18 | 6 | » | 9 | » | 5 |
| Total..... | 152. | 66. | » | 49 | 2 | 9 |
| **Lyon** | | | | | | |
| Dimanche... | 18 | 11 | 24 | 8 | 0.4 | » |
| Lundi..... | 22 | 11 | 26 | 15 | » | » |
| Mardi..... | 26 | 15 | 23 | 8 | » | » |
| Mercredi.... | 28 | 13 | 23 | » | 10 | » |
| Jeudi..... | 24 | 13 | 21 | 9 | » | » |
| Vendredi.... | 23 | 11 | 18 | 11 | » | 3.4 |
| Samedi..... | 20 | 7 | 17 | 11 | » | 1 |
| Total..... | 161. | 81. | 152. | 62. | 10.1 | 4.4 |
| **Marseille** | | | | | | |
| Dimanche.. | 23 | 10 | 29 | 15 | » | » |
| Lundi..... | 29 | 12 | 28 | 19 | » | » |
| Mardi..... | 28 | 13 | 27 | 15 | » | » |
| Mercredi.... | 29 | 19 | 27 | 15 | » | » |
| Jeudi..... | 33 | 17 | 25 | 14 | » | » |
| Vendredi... | 31 | 15 | 22 | 15 | 1 | » |
| Samedi..... | 25 | 8 | 23 | 15 | » | » |
| Total..... | 198. | 94. | 181. | 108. | 1 | » |
| **Montpellier** | | | | | | |
| Dimanche.. | 28.4 | 14.5 | 30.2 | 12.7 | » | » |
| Lundi..... | 30.2 | 12.9 | 25 8 | 16.9 | » | » |
| Mardi..... | 33.0 | 10.9 | 25.6 | 12.1 | » | » |
| Mercredi... | 30.0 | 16 5 | 25.3 | 14 0 | 0.6 | » |
| Jeudi..... | 29.0 | 17.0 | 22.6 | 12.9 | 4.0 | » |
| Vendredi... | 26.0 | 14 0 | 25.0 | 15.2 | » | » |
| Samedi..... | 26.5 | 14.5 | 20.9 | 10.9 | » | 0.3 |
| Total..... | 203.1 | 107.3 | 175.4 | 94.7 | 4.6 | 0.3 |
| **Alger** | | | | | | |
| Dimanche... | » | 17 | » | 18 | » | » |
| Lundi..... | 24 | 22 | » | 21 | » | » |
| Mardi..... | » | 22 | 30 | 18 | » | » |
| Mercredi.... | » | 23 | 28 | 19 | » | » |
| Jeudi..... | » | » | » | » | » | » |
| Vendredi.... | » | 25 | 27 | » | » | » |
| Samedi..... | » | » | 26 | 18 | » | » |
| Total..... | 24. | 109. | 111. | 94. | » | » |

**Observations.** — Eté

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

# J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE 7.500.000 DE FRANCS

CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.

**Caoutchouc** pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.

**Courroies** pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias, balais-racloirs, tapis caoutchouc.

**Vêtements imperméables** pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.

**Bandage cloisonné « Le Touriste »**, breveté S. G. D. G.

**Bandes pleines et Bandes américaines B. et S.** pour voitures attelées.

**Chaussures caoutchouc** pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

AGENCES

A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

# CUVES A VIN, ALCOOL

*avec ou sans revêtement en verre*

**BORSARI & C°**
Ingénieurs-Constructeurs

**PARIS**, 8, Boulevard St-Martin (10e)
**BÉZIERS**, 75, Boulevard de Strasbourg

*Adresses télégraphiques :* **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
*Téléphone :* **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

***Projets, devis, visites gratuits*** R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

# Raffineries de Soufre Réunies

SIÈGE SOCIAL : **1, Place de la Bourse, MARSEILLE**

SOUFRE SUBLIMÉ ou FLEUR de SOUFRE
extra fine, extra légère

SOUFRE SUBLIMÉ MOUILLABLE SULFATÉ 6 o/o
permettant de combattre par un traitement simultané :
l'**Oïdium** et le **Mildiou.**

SOLUTION SULFUREUSE PHOSPHATÉE
pour la Vinification.
**(Procédé BOUDE)**

**Garantie** par litre
**180** gr. **Anhydride sulfureux pur** ($SO^2$)
**180** gr. **Phosphate d'ammoniaque** (exprimé en bi-ammonique)

Cette solution est destinée à purifier les moûts, régulariser les fermentations et intensifier le développement des bonnes levures.

**Livraison en bonbonnes clissées d'osier.**

# POLY-SULFURES ALCALINS

contre l'OIDIUM, le MILDEW

l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES....

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

L^D HUGOUNENQ & C^IE. à LODÈVE (Hérault)

L'Engrais le plus puissant c'est le

# GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

*Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BERNELUE et MOULIN ROMPU***

*et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

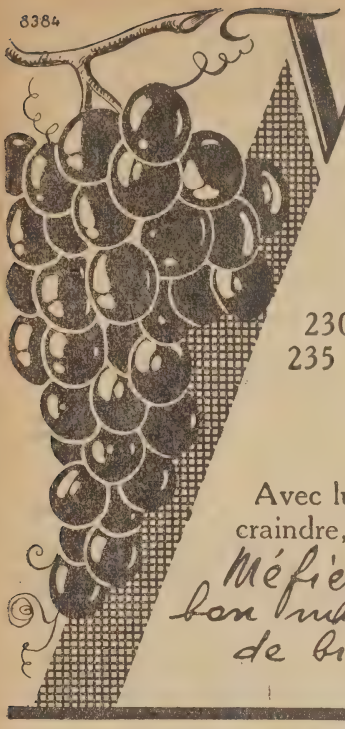
45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS », affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO



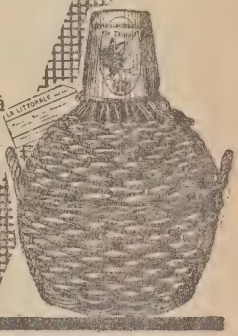
# Viticulteurs !
# le Sulfophosphate HUBERT

230 gr. de gaz sulfureux pur et libre,
235 gr. de phosphate bi-ammonique,

**ne contient pas de bisulfite de soude.**

Avec lui, pas de mauvais goûts tenaces à craindre, pas de limite de dose à observer !

*Méfiez vous ! les solutions bon marché sont à base de bisulfite de Soude.*



## LA LITTORALE-BÉZIERS

## VINIFICATION PARFAITE

**et Amélioration de Qualité des VINS ROUGES et BLANCS**

avec les

# RADIOLEVURES de la CLAIRE

ou

# MULTILEVURES

Radioactives **JACQUEMIN**

PRÉPARÉES

à l'INSTITUT LA CLAIRE à DIJON

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

**Sans Préparation de Levain**

**MAXIMUM D'ALCOOL — MAXIMUM DE BOUQUET**
**MAXIMUM D'AMÉLIORATION — MAXIMUM DE PLUS-VALUE**
**CLARIFICATION RAPIDE — GOUT DE TERROIR SUPPRIMÉ**
**DIMINUTION DES LIES, ETC...**

**Défoxage des Vins d'Hybrides**

*Une brochure de 48 pages sur les* **Radiolevures** *et le* **Bio-Sulfite** *Jacquemin*, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 35 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles **Georges JACQUEMIN**, de **MALZEVILLE**, près **Nancy**.

# USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

**175, rue Paradis, MARSEILLE**

**Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptèmes, Arles**

***Société Anonyme par Actions. Capital : 5.100.000 Francs***

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

---

# SOUFRES NOIRS

## CUPRIQUES ET NON CUPRIQUES

*d'origine exclusiment française*

**supérieurs aux Soufres jaunes d'origine étrangère**

# BOUILLIE SCHLŒSING

Reine des Bouillies cupriques contre MILDIOU, BLACK-ROT, etc

# BOUILLIE CUPRO-ARSENICALE

Très efficace. Recommandée pour les premiers traitements contre COCHYLIS, EUDEMIS, ALTISE, MILDIOU, etc.

# NICOPOUDRE CONCENTREE SCHLŒSING

*Insecticide puissant en poudre contre* COCHYLIS, EUDEMIS, OIDIUM

Spécialement recommandé en poudrages à sec après les premiers traitements arsenicaux

# TUBERCULOL SCHLOESING

Insecticide en poudre préservant les tubercules en cave, des attaques des rongeurs et de la pourriture.

## VITRIOLINE SCHLŒSING

Poudre cuprique pour le VITRIOLAGE à sec des Semences.

# SOUFRE "GLORIA SCHLŒSING"

à combustion sans coulure (Breveté S. G. D. G.)

*Remplace partou aujourd'hui les Mèches soufrées*

## ENGRAIS POUR TOUTES CULTURES

**MICROPHOSPHATES — MATIERES PREMIERES**

**SUPERPHOSPHATE, SULFATES de FER, de CUIVRE etc.**

---

**Demandez les Notices envoyées gratuitement**

EDITION DE L'EST-CENTRE

47e Année. — N° 29 Dimanche 18 Juillet 1926

Tome LXXXVI

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le " Messager agricole du Midi " et " La Vigne Américaine "

Publié sous la direction de

**L. DEGRULLY & L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY.**
Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

**COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE**

**C. Blin**, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
**D. Donon**, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.
**L.-J. Grandvoinnet**, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain
**J. Guicherd**, Insp. gén. de l'Agric.
**G. Jannin**, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
**Lebrun**, directeur des services agricoles de la Marne.
**J.-B. Martin**, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
**L. Rougier**, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.
**Roy**, directeur des Services agricoles de l'Isère.
**Vermorel**, président du Comice agricole du Beaujolais.

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun.

**Il publie des planches coloriées hors-texte**

PRIX DE L'ABONNEMENT :

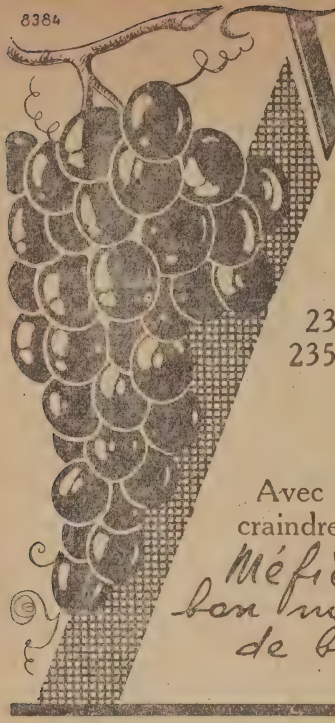
France : Un an, **34** fr. — Pays étrangers, **60** fr.

**Le Numéro : 75 centimes**

*Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces*

A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

**Sulfate d'ammoniaque** 20 o/o d'Azote ammoniacal, sont de **BONS ENGRAIS**
**CIANAMIDE** 15 ou 20 o/o d'Azote ammoniacal **AZOTÉS pour VIGNES**
En vente chez tous les Négociants en engrais et dans tous les Syndicats agricoles
**Le Bureau de Renseignements** Viticoles et Agricoles du **COMPTOIR FRANÇAIS** de **l'AZOTE**
*4, rue de l'Herberie, MONTPELLIER — Tél. 9-16*
Envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques. — Il organise des Expériences



# Viticulteurs !
## le Sulfophosphate HUBERT

230 gr. de gaz sulfureux pur et libre,
235 gr. de phosphate bi-ammonique,

**ne contient pas de bisulfite de soude.**

Avec lui, pas de mauvais goûts tenaces à craindre, pas de limite de dose à observer !

*Méfiez vous ! les solutions bon marché sont à base de bisulfite de Soude.*

## LA LITTORALE-BÉZIERS

---

## VINIFICATION PARFAITE
**et Amélioration de Qualité des VINS ROUGES et BLANCS**

avec les

# RADIOLEVURES de la CLAIRE

ou

# MULTILEVURES

Radioactives **JACQUEMIN**

PRÉPARÉES

à l'INSTITUT LA CLAIRE à DIJON

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

**Sans Préparation de Levain**

**MAXIMUM D'ALCOOL — MAXIMUM DE BOUQUET**
**MAXIMUM D'AMÉLIORATION — MAXIMUM DE PLUS-VALUE**
**CLARIFICATION RAPIDE — GOUT DE TERROIR SUPPRIMÉ**
**DIMINUTION DES LIES, ETC...**

**Défoxage des Vins d'Hybrides**

*Une brochure de 48 pages sur les* **Radiolevures** *et le* **Bio-Sulfite** *Jacquemin,* avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 35 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles **Georges JACQUEMIN,** de **MALZEVILLE,** près **Nancy.**

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

# J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE 7.500.000 DE FRANCS

CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.

**Caoutchouc** pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.

**Courroies** pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.

**Vêtements imperméables** pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.

**Bandage cloisonné « Le Touriste »**, breveté S. G. D. G.

**Bandes pleines et Bandes américaines B. et S.** pour voitures attelées.

**Chaussures caoutchouc** pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes.** — **Talons tournants.**

**AGENCES**

A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

# CUVES A VIN, ALCOOL

*avec ou sans revêtement en verre*

**BORSARI & C°**
Ingénieurs-Constructeurs

**PARIS**, 8, Boulevard St-Martin (10e)
**BÉZIERS**, 75, Boulevard de Strasbourg

*Adresses télégraphiques* : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
*Téléphone* : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

***Projets, devis, visites gratuits***

R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

# Raffineries de Soufre Réunies

SIÈGE SOCIAL : **1, Place de la Bourse, MARSEILLE**

SOUFRE SUBLIMÉ ou FLEUR de SOUFRE
extra fine, extra légère

SOUFRE SUBLIMÉ MOUILLABLE SULFATÉ 6 o/o
permettant de combattre par un traitement simultané :
l'**Oïdium** et le **Mildiou**.

SOLUTION SULFUREUSE PHOSPHATÉE
pour la Vinification.
**(Procédé BOUDE)**

**Garantie** par litre { **180** gr. **Anhydride sulfureux pur** ($SO^2$) ; **180** gr. **Phosphate d'ammoniaque** (exprimé en bi-ammonique)

Cette solution est destinée à purifier les moûts, régulariser les fermentations et intensifier le développement des bonnes levures.

**Livraison en bonbonnes clissées d'osier.**

# VENDANGES 1926

***Les meilleurs vins sont ceux qui sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain.***

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN.**

## Le Sulfi-Phosphate TELLE

**Renfermant par litre 200 gr. d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate ammonique purs** assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le complément tout indiqué.

***Le Sulfi-Phosphate Telle a été reconnu,*** par le Service de la Répression des Fraudes, ***conforme à la Loi du 1er Août 1905*** (26 décembre 1923).

## Les Levures Multipliées "WEINMANN"

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

***sont les plus vigoureuses de toutes les Levures***

**Levures de Champagne A. V.** de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges ;
**Levures de Champagne A. C.** de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
*Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux. — Levures d'Anjou. — Levures d'Alsace.*

**Les Levures multipliées « Weinmann »** sont acclimatées à l'acide sulfureux; on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

***Prooduits spéciaux pour le DÉFOXAGE*** des moûts de Noah, d'Othello, etc.
*Demandez la notice spéciale pour cette opération.*

**Mèches soufrées** « WEINMANN » — **Noir décolorant pur** « LE CARBION » — **Bisulfite liquide titré** (250 gr. $SO^2$ par litre) — **Phosphates d'ammoniaque** pur **Tanin blanc C** spécial pour vendanges. — **Produits** pour l'entretien de la futaille. — **Pèse Moûts — Thermomètres**, etc.

## *Viticulteurs, attention !*

Pour éviter les conséquences fâcheuses de la CASSE FERRIQUE *n'employez que des* **PRODUITS GARANTIS PURS.**

**Demandez la Notice Vendanges,** envoyée **franco** sur demande à

**F. TELLE,** *Licencie ès Sciences*, SUCCESSEUR de **J. WEINMANN**
**INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à ÉPERNAY** (Marne).

47e Année. — N° 29. 18 Juillet 1926

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


| | | |
|---|---|---|
| L. Ravaz | Chronique.— Recrudescence de l'Anthracnose. Causes. Traitement ; — La Coulure, l'Eudémis, etc. ; — Les labours et les gelées | 53 |
| J. Battail | La betterave à sucre en Algérie | 59 |
| *Communiqué par* M. Bichet | La lutte contre les vers ampélophages en Bourgogne | 62 |
| Roche-Agussol | La coopération en viticulture (*suite et fin*) | 63 |
| Partie officielle | Répression des fraudes dans le commerce des engrais | 68 |
| | Informations et Communications de Sociétés agricoles — Concours agricole Nord-Africain | 71 |
| | Chemins de fer P.-L.-M. | |
| | Bulletin commercial. — Observations météorologiques. | |


# CHRONIQUE

## Recrudescence de l'Anthracnose. Causes. Traitement

Les maladies qui exigent beaucoup d'humidité et peu de chaleur telles qu'Anthracnose, Black-Rot, etc., ont trouvé dans presque toutes les régions viticoles, sauf dans le Midi, des conditions très favorables à leur développement. On devait donc s'attendre à les voir reparaître. Elles ont, en effet, reparu. Le Black-Rot, on le signale dans l'Ouest, et voici avec quelle gravité l'Anthracnose a atteint divers vignobles Centre-Ouest.

« Abonné du *Progrès Agricole et Viticole,* je serais heureux, et sans doute beaucoup de lecteurs avec moi, de voir traiter dans les colonnes de cette revue une étude détaillée et complète sur les meilleurs moyens de combattre l'*anthracnose.*

En raison du printemps extraordinairement humide que nous avons eu ici, l'anthracnose, sous ses différentes formes, a causé de gros dégâts dans nos vignes, principalement dans les plantations d'hybrides producteurs directs. Beaucoups de nos sont complètement anéantis. Du Seibel 5163, en particulier, il ne reste plus rien. L'ancien *Noah* lui-même, beaucoup planté dans les métairies à cause de sa rusticité, a été aussi très malmené par l'anthracnose maculée.

J'observe personnellement ces dégâts dans un terrain silico-argileux et sain, s'égoutant bien.

Il y aura donc lieu à l'avenir de s'attacher à combattre cette maladie qui m'apparaît cette année plus redoutable que le mildiou et l'oïdium.

Quels sont donc, à votre avis, les meilleurs moyens de lutte ? Les traitements d'hiver ou mieux de printemps, du 15 au 20 mars, s'imposeront. Mais quelle formule donne le meilleur résultat ? Peut-on, avec elle, espérer voir la disparition de cette terrible anthracnose ?

J'ai lu quelque part que des résultats « complets, décisifs » auraient été obtenus par un viticulteur, avec des pulvérisations d'un mélange eau et acide sulfurique à 7 o/o. Avez-vous pu remarquer déjà, Monsieur le Professeur, ces bons résultats des pulvérisations à l'acide sulfurique ? Et pourriez-vous me dire quelle dose limite d'acide sulfurique il ne faut pas dépasser sans crainte d'abîmer la vigne ?

– J'ai constaté aussi cette année des cas de *court-noué* que je me proposerais de traiter aux polysulfures alcalins. Comment combiner les deux traitements : traitement au sulfate de fer acide ou à l'acide sulfurique contre l'anthracnose, et traitement aux polysulfures contre l'acariose ?

Le point sensible des hybrides est ici l'anthracnose maculée, et une forme insidieuse de l'anthracnose ponctuée attaquant la fleur et amenant la coulure

C'est donc le traitement sûr de ces affections qu'il s'agit de déterminer.

Même si un badigeonnage annuel en mars devenait nécessaire pour les hybrides dont la résistance aux mildiou et oïdium se montre remarquable, tels Seibel 5409, 6468, etc..., on ne pourrait mettre en balance ce travail rapide de pulvérisation sur une souche dénudée, donc exigeant peu de liquide, avec les nombreuses pulvérisations d'été pour préserver du mildiou, travail fatiguant pour lequel il n'y aura bientôt plus d'ouvriers ».

R. (Vienne).

Il n'y a en réalité qu'une seule anthracnose : l'A. *maculée*, ou *charbon*. L'Anthracnose *ponctuée* telle qu'on la caractérise maintenant n'a rien à faire avec la précédente, elle n'est pas due à un parasite, elle est liée seulement à une teneur en eau excessive des organes verts de la vigne, des grappes notamment, qui est une condition favorisant la coulure. Pour que la plante soit gorgée d'eau, il faut que l'atmosphère soit très humide ; et voilà comment une saison pluvieuse favorise aussi bien une affection non parasitaire qu'une maladie due à des cryptogames.

L'anthracnose *déformante* diffère aussi des précédentes. Elle n'existe pour ainsi dire jamais sur les vignes européennes ; elle est constante, par contre, chez quelques variétés alliées au V. Æstivalis ; elle peut donc se rencontrer sur les producteurs directs qui existent plus ou moins dans les vignobles, mais elle y est certainement plutôt rare.

Elle consiste dans une déformation des feuilles, qui sont boursouflées par endroits, concaves à d'autres. Les concavités correspondent aux endroits sains de la feuille, les boursouflures à une

altération de la partie inférieure des nervures, qui en empêche l'allongement.

Ces deux fausses anthracnoses écartées, revenons à la vraie : l'A. maculée. Pour donner satisfaction à notre correspondant, nous indiquons ici ses caractères les plus nets :

*Feuilles :* petites taches rousses de 2-3 millimètres de diamètre, se trouant au centre, à contour irrégulier, bordées de *noir*, ou presque circulaire quand elles se développent sur le parenchyme de la feuille, je veux dire dans la région des petites nervures, allongées au contraire ou elliptiques sur les principales nervures. Parfois très nombreuses, trouant la feuille, qui devient alors presque une écumoire noirâtre : d'où le nom de charbon. Peu de dégâts en somme sur les feuilles ; les feuilles en voie de croissance prennent seules la maladie.

*Pétioles :* altérations allongées noirâtres comme sur les nervures ; peuvent amener la chute des feuilles.

*Rameaux :* seuls, mérithalles et nœuds en voie d'allongement sont atteints. Mêmes altérations allongées, bordées de noir que sur les pétioles ; mais portant sur sarments plus gros et croissant en épaisseur plus longtemps, l'altération est bientôt profonde et semble se creuser par suite du grossissement des tissus sains environnants : d'où formation d'un chancre, bordé de noir, irrégulier le plus souvent pouvant atteindre 5, 6, 7 millimètres de largeur. Trois ou quatre chancres analogues au même niveau, diminuent la solidité du sarment, qui devient très fragile, ou amènent sa mort. Mais en somme les dégâts sur la végétation sont plutôt peu importants.

Il n'en est pas de même sur les grappes.

D'abord des chancres analogues à ceux des sarments peuvent se développer sur les pédoncules. Un seul suffit pour rendre le pédoncule très fragile et insuffisamment résistant au poids de la grappe et aux chocs ou au vent : deux ou trois le détruisent complètement, avec la grappe qu'il porte. Voilà en quoi l'Anthracnose maculée est dangereuse.

Elle l'est aussi par les lésions qu'elle cause sur les grains après la floraison. Ce sont des taches sensiblement rondes, comme un œil de perdrix, de 3 à 4mm de diamètre, rousses au centre, bordées de noir ; si elles sont toujours nettement circulaires, c'est qu'il

n'y a pas de raisons pour qu'elles s'accroissent plus dans un sens que dans l'autre. Trois ou quatre par grain peuvent en amener la chute ; une ou deux suffisent pour en réduire le contenu à rien. C'est que sous la poussée des tissus internes, elles se fendent, et par la fente le jus disparaît.

L'Anthracnose est donc surtout nuisible à la récolte.

Toutes les variétés de vignes n'y sont pas également sujettes. Les plus atteintes sont les descendants de l'Alicante, l'Alicante-Bouschet notamment, qui a dû disparaître des régions trop humides, etc... et plus généralement les variétés américaines et françaises à feuilles humides ou épaisses : descendants du Rupestris tels que, parmi les américains purs, 3309, Rupestris-Gaillard; presque tous les franco-Rupestris ; les franco-Rupestris alliés ou V. Lincecumii : n° 1 de Seibel, 1.000 S., 5.813 S. et tant d'autres, anciens ou nouveaux venus.

La sensibilité à cette maladie de ces divers groupes de cépages est réelle ; elle semble encore plus grande si on la compare à celle des variétés de la vigne européenne cultivée chez-nous. C'est que les vignes hybrides en question ne sont pas sulfatées, et le sulfatage contre le Mildiou est aussi très efficace contre l'Anthracnose. Mais les hybrides, s'il faut les sulfater, ils perdent du coup toutes leurs vertus. Que faire?

J'ai insisté sur la bordure noire des altérations de cette maladie. Cette bordure noire, particulièrement celle des chancres des sarments, renferme les organes du champignon qui la reproduisent au printemps. Il y en a sans doute ailleurs, mais en nombre plutôt restreint. Dans ces chancres, il est facile de détruire le parasite. Il suffit pour cela d'appliquer en badigeonnage sur les coursons et longs bois, *avant* le départ de la végétation, la solution connue suivante :

| | |
|---|---|
| Sulfate de fer ..... | 30 à 35 kilos |
| Acide sulfurique ..... | 2 litres |
| Eau ..... | 100 litres |

ou encore celle-ci :

| | |
|---|---|
| Acide sulfurique ..... | 7 litres |
| Eau ..... | 100 litres |

L'une et l'autre sont très efficaces et réduisent considérablement la maladie en saison normale, mais ne la suppriment pas complètement en saison pluvieuse. Dans ce dernier cas, il faut ajouter aux

badigeonnages les sulfatages de printemps ou d'été. Ceux-ci ne seront pas toujours nécessaires, et alors les hybrides recouvreront une partie de leurs vertus.

## La Coulure, L'Eudémis, etc.

Nous avons reçu la lettre suivante :

« On me porte un échantillon que je vous envoie par même courrier. Il y a quelques cochylis qui y ont travaillé, mais la grappe se dessèche comme s'il sagissait du mildiou de la grappe ou plutôt du pédoncule. La récolte, qui était *très abondante* est complètement enlevée sur 4643, Malègue 829-6. Girerd assez malmené et, chose curieuse, Grand-noir, Jurançon, presque indemnes. Ce sont les hybrides qui ont perdu leur récolte, les uns en partie et les autres en totalité. Vous me rendriez service en me faisant connaître la cause exacte du mal, le plus tôt possible. »

Les grappes envoyées contenaient de nombreux « nids » d'eudémis et même plusieurs chenilles en train de se chrysalider. Une grappe, dont tous les grapillons étaient réunis par des fils, ressemblait à une quenouille.

Presque tous les grains avaient disparu : disparition due en partie à l'insecte précité, mais aussi à la coulure proprement dite.

Ce qui est curieux d'après cette lettre, c'est l'attrait de certains hybrides pour l'eudémis. Ils avaient jusqu'ici plutôt la réputation de la repousser et voici qu'ils l'attirent maintenant ! Ne pourrait-on songer à les utiliser comme plantes pièges ? Il y a sérieusement quelque chose à trouver dans cette voie.

La coulure sans eudémis ni cochylis a été générale cette année. Même dans le Midi de la France et en Algérie, elle a fait tomber pas mal de grappes, au moment de la floraison, et de grains ultérieurement. Le gros Aramon s'est éclairci sensiblement, quelquefois même il n'a gardé que quelques grains. Sur d'autres variétés ou d'autres vignes, il n'est absolument rien resté, comme l'établit la lettre ci-dessous.

« Je vous adresse sous ce pli des grappes de raisin desséchées prélevées sur différentes souches dont je vous serais bien obligé de me dire de quelle maladie elles sont atteintes. J'ai une bonne partie de mon vignoble ainsi. Ces grappes proviennent soit d'Aramon, soit des Carignan, soit de Gros noir. Les souches dont les grappes sont ainsi ont de grosses pousses bien fourrées.

En même temps, je vous prierai de me dire comment cela se fait qu'il y ait des raisins dont les grains sont très petits, d'autres dont les grains sont petits avec parmi eux de gros ; et d'autres dont la grappe n'a seulement avec que quelques grains gros ou petits (est-ce la coulure) ?

Je vous serais bien obligé de me dire ce qu'il faut faire comme traitement pour l'avenir. Il n'y a pas eu d'attaque de mildiou. G. J. (Bitterois).

Les grappes qui perdent la plupart de leurs grains pâlissent ou rougissent suivant la variété, puis se dessèchent s'il fait sec ou pourrissent si le temps est humide. Dans ce dernier cas, on croit avoir affaire au mildiou ; il n'en est généralement rien.

Quant aux grappes qui portent un mélange de petits et de gros grains, il s'agit de millerandage, lié le plus souvent aux conditions défavorables de température dans lesquelles la floraison s'est effectuée. D'autres causes peuvent intervenir, elles se résument presque toutes en une insuffisante et par suite inégale alimentation des grains.

Il y a des cépages où cette particularité est la règle chez nous : 829.6 par exemple et d'autres encore, hybrides ou variétés de Vinifera.

On ne peut pas grand chose contre le millerandage. Si les petits grains mûrissent, ils donnent de meilleur vin que les gros ; mais s'ils restent verts, c'est évidemment autre chose.

Mais contre la coulure proprement dite, on peut beaucoup, en s'y prenant à temps. Les vignerons doivent s'habituer à prévoir les phénomènes végétatifs qui les intéressent, et cela n'est pas très difficile, puisqu'ils sont liés à ceux qui les précèdent. Une vigne exubérante avant la floraison, risque de couler ; une vigne faible, non, etc. Le danger est donc connu à l'avance, et on sait comment on peut y parer. Actuellement il est trop tard pour agir contre la coulure.

## Les labours et les gelées

M. L. Mallet, on s'en souvient, a émis l'idée que la terre soulevée formant matelas s'opposait au refroidissement du sol par rayonnement nocture.

On nous transmet la note suivante qui est en contradiction avec l'idée de M. Mallet.

« *Importance de la conductibilité et du fissurage souterrain* ». — La conductibilité des sols et sous-sols, à certainement ici une grosse importance, et elle mérite une étude très attentive. Nous donnons ci-après quelques exemples de manifestations extérieures qui démontrent bien l'importance de la conductibilité.

Au cours des gelées de printemps, la vigne gèle là ou le sol a été labouré et biné (diminution de la conductibilité du sol par interposition d'un matelas de terre remuée)). Dans une parcelle voisine, non labourée, les dégâts par la gelée sont souvent moindres, la conductibilité du sol étant restée plus grande. Le froid étant absorbé par le sol, la plante s'en trouve moins éprouvée.

De même, une irrigation ayant augmenté la conductibilité du sol, la vigne qui débourrera après cette irrigation, ne gèlera pas comme sa voisine non préalablement irriguée.

VEAUVY.

On peut expliquer autrement les faits ci-dessus.

Les labours récents refroidissent la terre par évaporation de l'eau qu'ils amènent à la surface ; et les labours anciens, par accroissement de la surface de rayonnement. Un physicien agricole trouverait sans doute encore autre chose.

L. RAVAZ.

---

# LA BETTERAVE A SUCRE EN ALGÉRIE

Une déclaration de M. Barthe, publiée dans le *Progrès Agricole et Viticole* du 20 juin, nous apprend qu'un rapport de notre regretté camarade Vermorel conclut à la possibilité de la culture de la betterave à sucre en Algérie.

Or, il y a déjà bien longtemps que j'ai eu la même conviction.

En octobre 1914, j'écrivis même au Directeur de l'Agriculture, à Alger, une très longue lettre pour lui exposer l'intérêt qu'il y avait alors à favoriser la culture de cette plante dans notre colonie.

Les Allemands venaient de commettre leurs premières dévastations dans le Nord-Est de la France. Les plus belles sucreries étaient saccagées ou détruites et les champs de betteraves abandonnés ou foulés par l'envahisseur.

Produire du sucre à cette époque, même dans les conditions défavorables d'un début, c'était venir en aide à la Patrie menacée dans son ravitaillement. C'était également assurer à la colonisation un élément nouveau de prospérité.

Des essais furent tentés. Mais dans des conditions telles qu'ils ne pouvaient pas réussir. A supposer que l'on connut les exigences et le mode de développement de la plante on ne tint aucun compte des manifestations climatériques dans le nouveau milieu où l'on tentait de l'implanter. C'est ainsi que des industriels français vinrent en janvier-février 1918, autant qu'il m'en souvienne, nous proposer d'effectuer des semis de betteraves à sucre, avec des graines qui ne devaient nous parvenir qu'un mois après.

C'était s'imaginer que la culture pouvait se faire ici, comme dans le Nord de la France, ou tout au moins un mois plus tôt, alors que le décalage des saisons est de quatre mois.

Les semis furent exécutés, mais, selon mes prévisions, l'échec fut total et l'idée abandonnée.

Ce fut grand dommage, car avec la betterave à sucre, c'était une orientation nouvelle imprimée à l'agriculture algérienne qui eut été féconde en résultats.

La chose vaut d'être reprise. Mais elle ne doit l'être que sur les données techniques suivantes qui, seules, permettront d'éviter un nouvel échec.

La betterave à sucre est bisannuelle dans les régions tempérées du globe. Elle forme ses racines la première année et produit des graines la seconde.

En Algérie, elle peut accomplir ces deux phases au cours d'une seule végétation. Cela est à retenir, pour la production ultérieure des graines, et leur sélection en vue d'un mode de culture rationnel.

Pour toute plante, une production déterminée est fonction d'une somme de température ; d'une quantité d'eau qui est généralement 250 fois le poids de la matière sèche produite ; et d'une quantité d'éléments fertilisants.

Pour la betterave à sucre, la somme de température est 2400 à 2700 degrés, pour la formation des racines, et un supplément de 1500 à 1800 degrés pour les graines.

Pour une récolte de 40 tonnes de racines à l'hectare, et 20 à 25 tonnes de feuilles, la quantité de matières sèches correspondante est respectivement 7600 et 2200 à 2750 kg, soit 10.000 kg. environ. La quantité d'eau nécessaire à une pareille élaboration est de l'ordre de 3.500.000 kilogrammes correspondant à une tranche d'eau minima de 350 $^{m}/^{m}$ par hectare.

Mais il y a lieu de tenir compte que cette élaboration de matière sèche n'est pas uniforme pendant toute la végétation. De un pour cent pendant les deux premiers mois, elle passe à 10 pour 100 pendant le troisième, à 40 pour 100 pendant le quatrième, et à 25 pour 100 pour chacun des deux derniers.

Il s'ensuit que la plante a besoin de très peu d'eau pendant la première moitié de sa vie, mais qu'elle en est très avide pendant la deuxième.

La nature ne se plie malheureusement pas à ses besoins. Elle fait même tout le contraire. Et c'est à l'agriculteur avisé de savoir employer les moyens propres à utiliser au mieux ses caprices.

Le fait saillant de cette énumération est qu'il faut à la plante, un minimum de 1400$^{m3}$ d'eau pendant le quatrième mois et 1750$^{m3}$ pendant les cinquième et sixième. Chaque fois que ces quantités lui seront fournies, toutes choses étant égales par ailleurs, la récolte sera normale. Si elles sont dépassées, la récolte sera accrue dans une certaine mesure, quoique pas toujours dans un rapport égal à celui de ces quantités. Si elles sont réduites, la récolte le sera dans des proportions plus grandes encore.

La quantité d'éléments fertilisants est très variable suivant les savants qui se sont occupés de la déterminer. On peut l'évaluer approximativement à :

| | | |
|---|---|---|
| 150 | kilog. | d'azote. |
| 60 | — | d'acide phosphorique. |
| 300 | — | de potasse. |
| 90 | — | de chaux. |

La plante est très bien organisée pour tirer parti des réserves nutritives et surtout potassiques du sol. Mais, étant données, la rapidité de sa végétation et les exigences de celle-ci à ses différentes phases, il faut lui donner des fumures appropriées, 200 kil. de nitrate de soude et 400 kil. de superphosphate de chaux, sont nécessaires pour parer aux besoins en azote et en chaux, qui sont importants au début de la végétation. Et une copieuse fumure au fumier de ferme ou aux engrais organiques, à décomposition lente, pour alimenter ensuite la plante, au fur et à mesure de ses besoins.

Ceci dit, voyons, par comparaison avec ce que l'on constate en France, dans quelles conditions la culture de la betterave pourra être entreprise chez nous avec le maximum de succès.

Dans la région parisienne, où la betterave est cultivée sur de grandes surfaces, la somme de température, relevée pendant la période d'avril à octobre, qui est aussi celle de la végétation de la betterave, est de 2700 degrés environ. C'est ni plus ni moins que ce qu'il faut. C'est même trop juste. Et cela a des inconvénients que les cultivateurs de cette région n'ignorent pas.

Les tranches d'eau mensuelles sont les suivantes :

| | |
|---|---|
| Avril | 59 ‰ |
| Mai | 52 |
| Juin | 79 |
| Juillet | 40 |
| Août | 60 |
| Septembre | 65 |
| Total | 355 |

C'est également bien juste ce qu'il faut, à la condition qu'il ne s'en perde pas. Et si, par des labours profonds exécutés à l'automne et des façons superficielles appropriées, pendant le cours de la végétation, on ne crée pas un milieu favorable à sa conservation et à son utilisation intégrale, la récolte peut s'en ressentir.

Mais remarquons, en passant, que pendant les trois mois où les exigences en eau sont les plus considérables (3150$^{m3}$ environ), la nature n'en fournit que 1650. De là encore la nécessité des labours profonds pour emmagasiner le surplus des trois mois précédents, et des façons superficielles appropriées, en vertu de l'adage bien connu qu'en saison sèche un binage vaut deux arrosages.

En Algérie les conditions climatériques sont absolument différentes et à l'avantage de la culture, ainsi que le tableau suivant va le démontrer.

| | Pluviométrie | Tempre moyenne | Somme moyenne des températures |
|---|---|---|---|
| | ‰ | degrés | degrés |
| Octobre | 74 | 19.6 | 607.6 |
| Novembre | 103 | 15.75 | 462.5 |
| Décembre | 118 | 13.35 | 413.8 |
| Janvier | 114 | 11 | 341 |
| Février | 78.8 | 12.3 | 344 |
| Mars | 89.5 | 14 | 434 |
| Avril | 62.9 | 15.75 | 462.5 |
| Mai | 28 | 19.5 | 604.5 |
| Juin | 16.2 | 21.6 | 648 |
| Juillet | 5 | 25 | 775 |
| Août | 19.9 | 25.5 | 790.5 |
| Septembre | 27.2 | 24 | 720 |

En préparant les terres courant septembre pour exécuter les semis fin octobre, la somme de température est dépassée fin mai. Elle est même presque atteinte fin avril, 2457 degrés 3. La tranche d'eau est dépassée fin avril de plus de 200 ‰. Et les tranches mensuelles de février, mars et avril, sont pour subvenir aux plus grands besoins de la betterave.

C'est la période pendant laquelle on pourra faire de la betterave sur labours moyens avec le maximum de succès. Mais il faudra choisir pour

cela les terres très saines se ressuyant très rapidement, afin que la jeune plante ne souffre pas de l'excès d'humidité des mois de novembre, décembre et janvier, ce qui pourrait provoquer une montée à graines prématurée.

En préparant les terres en septembre, octobre et effectuant les semis fin novembre, la somme de température est encore atteinte fin mai ou dans les dix premiers jours de juin. La tranche d'eau est encore dépassée de beaucoup à cette époque. Mais les tranches mensuelles de mars, avril, mai sont insuffisantes. Il faudra y remédier par un labour de 0.30 à 0.35 à l'automne et des façons multipliées en avril, mai, en pratiquant la méthode ni croûte, ni herbes.

Enfin, l'on pourra encore semer fin décembre, et la somme de température est atteinte fin juin, la tranche d'eau totale aussi. Mais les tranches mensuelles d'avril, mai, juin sont beaucoup trop faibles. Il faudra avoir recours aux défoncements de 0.40 à 0.50 à l'automne.

Passé fin décembre, l'on pourra encore faire de la betterave avec chances de succès, si les printemps sont très pluvieux, comme cela arrive quelquefois. Mais il vaudra mieux, dans la plupart des cas, s'en abstenir. A moins d'effectuer les semis sur des terres profondément défoncées à la vapeur, en été, et ameublies minutieusement après les fortes pluies d'automne. Ces terrains ainsi préparés sont de tels réservoirs pour les eaux météoriques, qu'il n'y a pas à craindre le défaut d'humidité si on les entretient bien ameublis pendant le cours de la végétation.

Duzerville, 27 juin 1926.

J. BATTAIL,
Ingénieur agricole.

---

# LA LUTTE CONTRE LES VERS AMPÉLOPHAGES
## EN BOURGOGNE

*Prix de revient du traitement Nicotiné grappe par grappe*

Par M. LATOUR

Viticulteur-Négociant, à Beaune (Côte-d'Or).

**TRAITEMENT CUPRO-NICOTINÉ par ouvrée de 4 a. 28**

| Nicotine Française | | Nicotine Anglaise | |
|---|---|---|---|
| 1/2 journée ouvrière | 8.00 | 1/2 journée ouv. | 8.00 |
| 1/5 jour. ouvrier remplisseur et porteur | 4.00 | 1/5 jour. ouv. | 4.00 |
| 40 litre Bordelaise à 0 k. 700 sulfate de cuivre | 1.60 | Bordelaise | 1.60 |
| 330 gr. de nicotine à 28 fr. le litre d'extrait | 3.69 | 450 gr. par hecto à 300 fr. le litre | 18.00 |
| *Total* | 17.29 | *Total* | 31.69 |

PAR HECTARE :

| | | | |
|---|---|---|---|
| *Total* | 403.00 | *Total* | 740.00 |

**TRAITEMENT A LA NICOTINE SAVONNEUSE par ouvrée de 4 a. 28**

| Nicotine Française | | Nicotine Anglaise | |
|---|---|---|---|
| 1/2 journée ouv. | 8.00 | 1/2 journée ouv. | 8.00 |
| 1/5 jour. ouv. | 4.00 | 1/5 jour. ouv. | 4.00 |
| Savon, 2 kg. par Hecto, soit pour 40 l. | 4.20 | Savon | 4.20 |
| Nicotine | 3.69 | Nicotine | 18.00 |
| *Total* | 19.89 | *Total* | 34.20 |

PAR HECTARE :

| | | | |
|---|---|---|---|
| *Total* | 464.00 | *Total* | 799.00 |

Il y a lieu de déduire du prix de revient du traitement cupro-nicotiné, le prix du traitement à la bordelaise seule, en tenant compte qu'un ouvrier fait 6 ouvrées par jour.

*Communiqué par* M. BICHET,
Professeur d'Agriculture
de l'Arrondissement de Villefranche-sur-Saône.

# LA COOPÉRATION EN VITICULTURE [1]

## II. — *Principaux problèmes actuels*

Les problèmes dont il va être question sont largement communs aux groupements viticoles et à l'ensemble des coopératives que l'agriculture française a, dans des domaines d'activité si nombreux, constitués et développés.

Ces problèmes, mis à l'ordre du jour par d'urgentes nécessités, touchent à l'orientation économique essentielle des coopératives agricoles, à l'origine juridique, au développement de leur soutient financier, à leur régime fiscal.

### 1. — *Orientation économique*

L'orientation économique des coopératives agricoles, est plus que jamais dominée par l'importante et complexe question des rapports à établir entre elles et les groupements de consommateurs.

Les vœux concordants des agriculteurs et des consommateurs de tous les pays s'accumulent sur ce point ; nous rappellerons seulement celui du Congrès de l'Agriculture de 1925 (2).

(1) Voir pages 11 et 43.

(2) V. Compte rendu Congrès de Rouen 1925, p. 52 ; v. dans le même sens, vœu du Congrès de la Fédération nationale des coopératives de consommation (Strasbourg, 1920) ; du Congrès de la Mutualité et la Coopération agricoles de Bourg, 1923) ; ordre du jour de la Commission mixte agricole du Bureau international du Travail et de l'Institut agricole de Rome, cités dans le rapport de M. Poisson, compte rendu du Congrès de Rouen, p. 44-52

La nécessité de leur réalisation apparaît de plus en plus, à mesure que, sous la pression de difficultés de vie, toujours plus ardues, on devient plus attentif à ces différences déconcertantes qui séparent les prix payés par le consommateur et la rémunération effective de ceux qui ont assumé le coûteux labeur de la production agricole.

Ces décisives comparaisons doivent marquer l'inévitable déclin de certaines légendes ; les agriculteurs que l'on a essayé si obstinément de représenter comme les responsables ou les bénéficiaires de la cherté de la vie, apparaissent avec évidence comme étant au nombre de ceux que la désorganisation des prix atteint le plus durement, comme producteurs et comme consommateurs à la fois.

Ce redressement de l'opinion, cette préparation morale constituent l'indispensable préface de synthèses coopératives dont on trouve déjà des exemples dans divers pays (1). On ne peut entrer ici dans l'étude des formules de réalisation qui ont été proposées à cet égard. On indiquera seulement l'orientation que dessinent les principales d'entre elles. Une formule pratiquée à diverses reprises et qui a trouvé de très résolus défenseurs, repose sur l'association préalable entre coopératives agricoles et coopératives de consommateurs. L'organisme mixte ainsi constitué emprunte, par moitié, son personnel dirigeant et son capital aux agriculteurs et aux consommateurs. Ce groupement intercorporatif joue, à l'égard des producteurs agricoles et des consommateurs, un rôle analogue à celui de l'intermédiaire commercial ; il achète et vend au prix du marché. Le profit commercial n'est pas éliminé, mais partagé en dernière analyse, sur la base d'une égalité parfaite, entre les deux groupements composants.

A cette conception du profit commercial, modifi seulement dans sa répartition, certains préfèrent un effort direct en vue de pénétrer les échanges d'un esprit plus nettement sympathique, d'assurer aux parties en présence la garantie commune d'un prix plus stable et calculé en relation plus exacte avec les charges effectives de la production.

Mais, à travers ces discussions de technique coopérative, qui ne peuvent être résolues qu'en fonction de possibilités concrètes essentiellement diverses, il faut surtout retenir l'universelle aspiration qui se manifeste en faveur de l'utilisation mutuelle de forces sociales dont l'intervention directe sur le marché doit nécessairement produire des résultats de sécurité et de justice économiques.

Il est certain que la réalisation de semblables vues d'avenir implique, au profit des coopératives agricoles, un régime juridique élargi. Une proposition de loi, dont on va dire quelques mots, tend à réaliser cet objectif.

### 2. — *Régime juridique*

Si la nécessité de fortes bases locales s'impose d'une façon particulièrement impérative aux groupements coopératifs d'agriculteurs, il est d'une égale évidence que c'est seulement par des fédérations puissantes, aux attributions et aux ressources étendues, que pourront s'effectuer ces œuvres de propagande, d'entente par lesquelles doit s'affirmer leur rôle véritablement social.

---

(1) V. notamment Augé-Laribé. *Les ententes entre coopératives agricoles et coopératives de consommation* (Revue des Etudes Coopératives Octobre-Décembre 1925. — Gide, *Les associations coopératives agricoles* (Paris, 1925, p. 183-194).

A l'heure actuelle, il y a, entre ces groupements super-coopératifs et les groupements de base, d'appréciables différences de constitution. Les coopératives agricoles proprement dites, telles que les définissent la loi du 5 août 1920, le décret du 9 février 1921, les lois des 30 décembre 1922 et 12 juillet 1923, ne peuvent comprendre que des agriculteurs.

Les fédérations de groupements ne bénéficient pas de leur régime; le concours financier de l'Etat ne leur est donc pas ouvert.

Les fédérations existantes ont recours soit à la forme syndicale, lorsqu'elle suffit à leur programme, soit, lorsqu'elles veulent faire œuvre de sociétés et non de syndicats, aux règles pures et simples du droit commun des sociétés. Cette concordance incomplète de régimes entre les organismes fédéraux et les organismes composants, la privation du concours financier de l'Etat pour les réalisations de cadres étendus, constituent de très appréciables causes de gêne, de faiblesse.

C'est donc une œuvre éminemment utile qui se trouve poursuivie par la proposition de loi Chanal, du 29 janvier 1924 (1).

Cette proposition aurait, notamment, pour but d'assimiler les fédérations de coopératives agricoles aux coopératives de base; régime juridique, droit aux avances et aux subventions de l'Etat, leur seraient également communs. Cette évolution, du même ordre que celle réalisée par la loi du 12 mars 1920, à l'égard des unions de syndicats, est conforme aux exigences économiques les plus évidentes.

Le même texte prévoit une assimilation analogue pour les groupements qui unissent à des coopératives agricoles des groupements de consommateurs. On s'est déjà expliqué sur l'énergie avec laquelle doit être encouragé tout ce qui peut réellement hâter, consolider, cet ordre d'ententes. On peut se demander toutefois si, étant donné que les coopératives de consommation ont leur régime, leurs ressources de soutien propres, l'assimilation pure et simple d'organismes d'entente et de fusion à des coopératives agricoles, constituerait la formule complètement adéquate aux nécessités de semblables groupements et si on ne doit pas rechercher une solution plus exactement adaptée à leur nature propre.

L'intérêt d'un régime juridique plus large consiste surtout, pour les coopératives agricoles, en une vocation plus étendue au concours financier de l'état. Mais il est une question encore plus essentielle, celle de l'importance même des disponibilités offertes à l'agriculture et de leur relation avec les besoins actuels.

### 3. — *Concours financier de l'Etat*

Le dernier rapport relatif aux opérations du crédit agricole fait ressortir une progression dans l'importance des ressources utilisées. Il faut cependant se représenter que ces ressources, en ce qui concerne notamment l'action coopérative, sont très inférieures aux besoins.

Deux caractéristiques frappent quiconque observe le mouvement coopératif : D'une part, l'urgence de son développement, urgence vivement ressentie par ceux qui ne craignent pas de l'assurer au prix de sacrifices manifestement courageux, si on se représente, en particulier, la situation de viticulteurs qu'accable la menaçante conjonction d'un prix de revient qui dépasse parfois (manifestement lorsqu'il s'agit de frais de constructions) les

(1) V. *Officiel* Sénat, annexes 1924, n° 48, p. 24-25.

limites de la dévaluation monétaire et d'un prix de vente qui, même dans les périodes relativements clémentes, demeure si disproportionné avec elle en sens inverse. D'autre part, malgré une ardeur si impressionnante dans les bonnes volontés; la limitation des ressources impose des compressions, des retards, préjudiciables plus encore à l'intérêt général qu'à ceux dont les projets se trouvent ainsi plus ou moins longuement différés.

D'autre part, on ne saurait trop répéter qu'il s'agit pour le budget, non de sacrifices proprement dits, mais surtout de transmissions de ressources à réaliser dans le sens le plus nettement productif. Or, il n'est pas de dépenses plus productives socialement, économiquement et budgétairement, que les encouragements donnés aux coopératives. Le crédit éminemment sûr qui leur est consenti, les subventions qu'elles reçoivent ont pour résultat rapide de procurer à l'Etat, sous forme de paiement de droit de consommation et de circulation, des sources supplémentaires de revenus beaucoup plus que compensatrices. Il ne saurait y avoir de circonstances où l'encouragement s'accompagne, pour la collectivité, d'un placement d'avenir plus assuré.

### 4. — *Régime fiscal*

Mais, outre cette contrepartie normale, d'autres charges menacent les coopératives.

L'application de l'impôt sur le chiffre d'affaires à des groupements coopératifs qui effectuent des actes de production, de transformation pour le compte exclusif de leurs adhérents et vendent les seuls produits ainsi obtenus, iraient à l'encontre de la logique fiscale la plus évidente. Il faudrait admettre qu'un même acte est susceptible de qualifications différentes, selon qu'il est accompli par un agriculteur isolé ou par un groupe. Semblable distinction, irait, notamment, à la traverse des deux courants sociaux, intimément connexes d'ailleurs, qui se sont dessinés avec tant de force au profit de la coopération et de la propriété paysanne.

On ne saurait parler utilement ici d'égalité fiscale ni faire état de ce qu'en effet la transformation et la conservation en commun sont, pour certains, plus avantageuses que ne le seraient la transformation et la garde réalisée individuellement. Il n'y a pas, dans cette différence, de bénéfice assimilable en quoi que ce soit à un revenu commercial, mais simplement résultat d'une gestion habile, secondée par un effort de solidarité professionnelle. Les producteurs ont usé du droit qui appartient à chacun d'assurer, par une administration économique, la valeur la plus élevée possible aux éléments de son patrimoine.

Il convient d'ailleurs d'ajouter qu'il s'agit surtout de mesures compensatrices. Grâce à la coopération, un groupe de petits exploitants permet à ses membres de se procurer une série d'avantages techniques, inhérents à une grande exploitation suffisamment pourvue de capitaux.

La situation des coopératives de production et, d'une façon plus générale, de tous les groupements agricoles intégralement coopératifs (1), est donc de celles que la taxe sur le chiffre d'affaires ne devrait pas atteindre.

Une autre discussion se trouve engagée au sujet de l'application éventuelle de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux à l'agriculture. Ce n'est pas aux coopératives seules, mais aussi aux agriculteurs isolés, que

(1) V. en ce qui concerne les syndicats agricoles, groupements professionnels d'achat en commun, les coopératives de consommation, art. 85, loi du 13 juillet 1925.

serait demandé cet impôt ; il serait perçu, aux termes du projet de loi de finances de 1926, article 5.(1), sur toutes transformations de produits agricoles lorsqu'elles présenteraient le caractère d'une « fabrication industrielle ». Si ce projet n'implique aucune défaveur spéciale au regard des coopératives, puisqu'il atteint même les exploitants isolés, il peut en impliquer une autre, qui n'est pas moins inquiétante, contre les agriculteurs qui s'efforceraient selon une formule souvent usitée et à laquelle un sens fiscal péjoratif s'attacherait désormais, « d'industrialiser » leur production, c'est-à-dire, en somme, de la mettre en harmonie avec l'état des ressources économiques de leur temps.

Une proposition de loi (2) atténue sensiblement ce péril. L'industrialisation, source d'impôt, aurait, aux termes de ce nouveau texte, pour critérium exclusif, non le moyen employé, mais le but poursuivi. L'agriculteur serait sujet à l'impôt sur les bénéfices industriels dans le cas seulement où il voudrait obtenir, à l'aide des matières premières que son sol lui a fournies, un produit n'ayant véritablement plus, en vertu des usages, un caractère agricole. Dans la mesure, au contraire, où le produit final conserverait ce caractère, le régime de l'impôt ne serait pas changé pour l'agriculteur, quelque perfectionnée que put être la technique employée.

Moins menaçant, grâce à ce correctif, l'impôt n'atteindrait évidemment aucune des opérations dévolues aux coopératives dont ce rapport s'est spécialement occupé. Sans qu'il soit besoin de rien dire au sujet de la vinification, il est certain que la distillation par son cadre traditionnel, par l'ancienneté de ses habitudes, dont témoigne, en les protégeant, le privilège des bouilleurs de cru, — qui demeure, en tout état de cause, le témoin d'une tradition, — possède un caractère inéluctablement agricole (3).

Malgré l'amélioration considérable que représente, par rapport au projet de loi précité, la proposition qui vient d'être analysée (4), on peut se demander si la mise au point qu'elle poursuit ne serait pas plus sûrement réalisée par le maintien pur et simple du critérium fiscal aux termes duquel on doit situer dans des catégories nettement distinctes, ceux dont l'activité s'exerce sur leurs produits et ceux qui traitent les produits d'autrui. Le maintien de ce critérium ferait obstacle à ce qu'un agriculteur put être sur-imposé en raison de son esprit inventif, des ressources neuves qu'il tire de l'utilisation de ses produits ou de ses sous-produits. Par contre, il permet d'assimiler fiscalement à un industriel celui qui aurait trouvé dans sa qualité de récoltant un simple prétexte pour obtenir des produits dans lesquels la matière première venue de son exploitation agricole n'aurait plus qu'un rôle accessoire.

Les agriculteurs, qui ont nettement affirmé et démontré leur loyalisme fiscal, demandent que des dispositions consacrant à leur détriment une véritable inégalité de charges ne leur soit pas appliquées, — surtout parce qu'elles auraient pour résultat inévitable d'affaiblir un effort dont la valeur sociale est universellement reconnue.

Nous terminerons ce rapport par les propositions suivantes :

---

(1) Projet de loi des finances pour 1926 (n° 1956, art. 5.

(2) Proposition Lesaché et Barthe, n° 2408, Chambre, annexes, séances du 15 janvier 1926.

(3) V. dans ce sens motifs de la proposition Lesaché.

(4) Il faut noter qu'elle contient en outre une disposition favorable aux coopératives qui, à certaines conditions, se trouvent placées sous un régime moins rigoureux que celui de l'exploitant individuel.

## PROPOSITION DE VŒUX

Le Congrès émet le vœu :

1° Que les sociétés coopératives agricoles de production, de transformation et de vente, établies conformément aux prescriptions de la loi du 5 août 1920, du décret du 9 février 1921, des lois des 30 décembre 1922 et 12 juillet 1923 et se conformant intégralement auxdites prescriptions, ne soient pas assujetties à l'impôt sur le chiffre d'affaires.

Que tous groupemements agricoles coopératifs se conformant aux dispositions précitées, ainsi que tous syndicats agricoles fonctionnant sous le régime de la loi du 21 mars 1884, modifiée par celle du 12 mars 1920, soient également exempts de cet impôt.

2° Que les agriculteurs, isolés ou associés, demeurent indemnes de tous impôts sur les bénéfices commerciaux et industriels pour les opérations qui consistent en l'utilisation et la transformation de leurs produits.

3° Que le statut légal des coopératives agricoles soit étendu aux fédérations formées entre ces mêmes coopératives.

4° Que les crédits et les subventions de l'Etat aux coopératives agricoles soient développés dans la mesure nécessaire à une réalisation plus large de leurs fonctions économiques et sociales.

5° Que toutes initiatives tendant à développer et à consolider les ententes entre groupements de producteurs agricoles et de consommateurs, soient étudiées et encouragées en vue de réalisations prochaines.

ROCHE-AGUSSOL,

Professeur à la Faculté de Droit de Montpellier,
membre du Conseil d'Administration de la C. G. V.

---

# DOCUMENTS OFFICIELS

### Répression des fraudes dans le commerce des Engrais

*Décret portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 4 février 1888, modifiée par la loi du 19 mars 1925 concernant la répression des fraudes dans le commerce des engrais.*

Article Premier. — Tout vendeur d'engrais est tenu de faire figurer sur ses prospectus, réclames, prix courants et papiers de commerce, la dénomination des engrais qu'il met en vente, avec l'indication de leur provenance naturelle ou industrielle, de leur teneur en élément fertilisants et de la nature ou de l'état de combinaison de ces derniers.

La provenance doit être indiquée par le nom de l'usine ou de la maison qui a fabriqué ou fait fabriquer l'engrais s'il s'agit d'un produit industriel, ou par le lieu géographique d'où il est tiré s'il s'agit d'un engrais naturel, soit pur, soit simplement trié et pulvérisé.

La teneur d'un engrais en éléments fertilisants doit être indiquée par les poids d'azote, d'acide phosphorique et de potasse contenus dans 100 kilogr. de la marchandise facturée telle qu'elle est livrée.

Le poids de ces éléments fertilisants doit être exprimé en azote élémentaire (Az), en acide phosphorique anhydre ($P^2O^5$), et en potasse anhydre ($K^2O$).

Les mots « pour cent », dans l'indication du dosage, doivent être exprimés en toutes lettres.

La nature ou l'état de combinaison des éléments fertilisants doivent être indiqués exclusivement de la façon suivante :

1° En ce qui concerne l'azote :

Pour l'azote provenant des nitrates : par les mots « azote nitrique », suivis de l'indication de la nature des nitrates contenus dans l'engrais.

Pour l'azote provenant des sels ammoniacaux, du crud ammoniac, de la cyanamide, de l'urée et de leurs sels et dérivés, par les mots « azote ammoniacal », suivis de la nature des produits azotés contenus dans l'engrais

Pour l'azote provenant des matières organiques, telle que os, viande, corne, cuir, tourteaux, vinasses : par les mots « azote organique », suivis de l'indication des matières azotées d'origine organique contenues dans l'engrais et du traitement auquel ces matières ont été soumises ;

2° En ce qui concerne l'acide phosphorique :

Pour l'acide phosphorique en combinaison soluble dans l'eau, par les mots « acide phosphorique soluble dans l'eau ».

Pour l'acide phosphorique en combinaison insoluble dans l'eau, mais soluble dans le citrate d'ammoniaque, par les mots « acide phosphorique soluble dans le citrate d'ammoniaque ».

Toutefois, la distinction entre ces deux formes de l'acide phosphorique n'est pas obligatoire. Les indications précédentes peuvent être remplacées par la mention globale « acide phosphorique soluble dans l'eau et dans le citrate d'ammoniaque ».

Pour l'acide phosphorique insoluble dans l'eau et dans le citrate d'ammoniaque, par les mots « acide phosphorique insoluble ».

La teneur en acide phosphorique insoluble des scories de déphosphoration doit être suivie de l'indication de la quantité dudit acide phosphorique qui est soluble dans une solution d'acide citrique à 2 p. 100, par la mention : dont : ..... « Soluble dans le réactif citrique ».

En outre, la teneur en acide phosphorique des scories de déphosphoration et des phosphates naturels destinés à l'emploi direct en agriculture doit être suivie de l'indication de la finesse de mouture par la mention : « finesse X... p. 100 au tamis n° ... », indiquant la proportion centésimale de l'engrais susceptible de traverser par tamisage le tamis en toile métallique du numéro donné.

Le numéro du tamis indique, conformément aux usages du commerce, le nombre des mailles carrées contenues dans une longueur de 27 millimètres, l'épaisseur des fils étant la suivante :

| Numéro du tamis | Diamètre des fils en millimètres |
|---|---|
| 60 | 0,18 à 0,20 |
| 100 | 0,11 à 0,12 |
| 120 | 0,10 à 0,11 |
| 150 | 0,07 à 0,09 |
| 200 | 0,05 à 0,06 |

3° En ce qui concerne la potasse :

Pour la potasse en combinaison soluble dans l'eau : par les mots « potasse soluble dans l'eau », suivis de l'indication des sels potassiques contenus dans l'engrais.

Pour la potasse en combinaison insoluble dans l'eau : par les mots « potasse insoluble ».

Les mots « azote », « acide phosphorique », « potasse » doivent être écrits en toutes lettres.

Art. 2. — Les indications prévues à l'article 1er ci-dessus doivent être portées par le vendeur sur le contrat de vente ou sur le double de commission délivré à l'acheteur au moment de la vente, si celle-ci donne lieu à la délivrance de l'une ou de l'autre de ces pièces.

Art. 3. — Tout vendeur d'engrais est tenu de délivrer à l'acheteur au moment de la livraison une facture détaillée portant la dénomination de l'engrais livré, l'indication de sa provenance naturelle ou industrielle, de sa teneur en éléments fertilisants et de la

nature ou de l'état de combinaison de ces derniers, conformément aux prescriptions de l'article 1er ci-dessus.

La teneur en éléments fertilisants de l'engrais livré dera être exprimée pour chacun d'eux par un seul nombre, suivi ou non du mot « maximum ».

Lorsque la livraison de l'engrais comporte une expédition, un délai de huit jours à dater du jour de l'expédition est accordé au vendeur pour adresser sa facture au destinaire.

Lorsque l'expédition a lieu en provenance d'un dépôt ou d'une usine n'ayant pas de service commercial de vente, le représentant du vendeur est tenu de délivrer ou de faire parvenir immédiatement à l'acheteur un bordereau descriptif ou bon de livraison portant, sauf le prix, toutes les indications prévues au premier paragraphe du présent article.

Dans ce cas, le délai d'envoi de la facture définitive est porté à un mois.

Cette facture ne pourra, sous quelque prétexe que ce soit, porter d'autres indications que celles qui figurent sur le bon de livraison en ce qui concerne la dénomination de l'engrais livré, l'indication de sa provenance, de sa teneur en éléments fertilisants et de la nature ou de l'état de combinaison de ces derniers

La facture devra porter des indications de référence permettant d'identifier sans confusion possible la marchandise qu'elle concerne avec celle que mentionne le bon de livraison correspondant.

Art. 4. — Tout fabricant ou vendeur d'engrais est tenu d'apposer sur les emballages, sacs ou récipients dans lesquels la marchandise est préparée pour la vente, mise en vente, vendue et expédiée, une étiquette portant, à l'exclusion de toutes autres, les mêmes indications que celles dont l'inscription sur la facture accompagnant la livraison est prescrite par l'article 3 précédent.

Cette étiquette sera retenue dans le système de fermeture de l'emballage.

Les indications relatives à la teneur de l'engrais en éléments fertilisants, à leur nature ou à leur état de combinaison devront être inscrites en caractères de même apparence et de mêmes dimensions.

Il est interdit de porter sur les sacs, emballages ou récipients, soit par l'inscription directe ou par tout autre moyen, d'autres indications que celles-ci-dessus prévues, exception faite pour le nom et l'adresse du destinataire, le nom, la raison sociale, la marque de fabique et l'adresse du fabricant ou du vendeur, et, éventuellement, toute marque syndicale de garantie.

L'interdiction portée au paragraphe ci-dessus ne s'applique pas aux notices imprimées qui peuvent être placées à l'intérieur des sacs, à condition, toutefois, que leur texte s'applique exclusivement au mode d'emploi de l'engrais ou aux précautions à prendre pour sa conservation.

Art. 5. — Les dispositions des articles qui précèdent ne sont pas applicable :

1° Aux engrais hétérogènes, de composition variable et de faible teneur en principes fertilisants, habituellement transportés en vrac, énumérés à l'article 5 de la loi du 4 février 1888, à moins qu'ils n'aient subi une addition d'engrais chimiques ou un traitement industriel ayant eu pour résultat de les rendre homogènes et susceptibles d'être transportés en sacs ;

2° Aux matières premières brutes destinées à la fabrication des engrais, lorsqu'elles sont expédiées directement à des fabricants d'engrais et exclusivement réservées par ces derniers aux besoins de leur fabrication ;

3° Aux engrais horticoles vendus en quantités n'excédant pas le poids de 5 kilogrammes par emballage, sac ou boîte, à la condition, toutefois, que la teneur en éléments fertilisants de l'engrais soit indiquée conformément aux prescriptions des paragraphes 3, 4 et dernier de l'article 1er, sur une étiquette apposée sur le récipient ou fixée à ce dernier.

*Dispositions spéciales aux amendements.*

Art. 6. — Tout vendeur de matières destinées à l'amendement des terres cultivées est tenu de faire figurer sur ses prospectus, réclames, prix courants et papiers de

commerce, la dénomination des amendements qu'il met en vente, avec l'indication de leur provenance naturelle ou industrielle.

La provenance doit être indiquée par le nom de l'usine ou de la maison qui a fabriqué ou fait fabriquer l'amendement, s'il s'agit d'un produit industriel, ou par le lieu géographique d'où il est tiré, s'il s'agit d'un amendement naturel soit pur, soit simplement trié et pulvérisé.

Les dispositions du présent article ne sont pas applicables aux amendements énumérés à l'article 5 de la loi du 4 février 1888, modifiée par la loi du 19 mars 1925, lorsqu'ils sont vendus sous leur dénomination usuelle.

*Dispositions générales.*

Art. 7. — Sous réserve de l'application des dispositions de l'article 1er de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes, les dispositions du présent décret ne sont pas applicables aux produits autres que ceux visés par les articles qui précèdent, et auxquels le vendeur attribue cependant des propriétés fertilisantes quoiqu'ils ne renferment aucun des éléments fertilisants énumérés à l'article 4 de la loi du 4 février 1888 sur la répression des fraudes dans le commerce des engrais.

Art. 8. — La commission permanente, instituée par le décret susvisé du 22 janvier 1919, pour l'examen des questions d'ordre scientifique que comporte l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes, est chargée également de l'étude des questions techniques concernant l'exécution de la loi du 4 février 1888, modifiée par la loi du 19 mars 1925 sur les engrais.

Art. 9. — Les infractions aux dispositions de la loi du 19 mars 1925, et à celles du présent règlement d'administration publique sont recherchées et constatées par tous officiers de police judiciaire et par les autorités qui ont qualité, aux termes du décret susvisé du 22 janvier 1919, pour opérer des prélèvements en matière de fraude.

Cette recherche et cette constatation, ainsi que le prélèvement des échantillons, leur analyse et l'expertise contradictoire s'effectueront suivant les règles fixées par ledit décret du 22 janvier 1919.

Art. 10. — Le décret du 3 mai 1911 est abrogé.

Art. 11. — Il sera statué par des décrets ultérieurs en ce qui concerne l'Algérie et les colonies.

Art. 12. — Le ministre de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal Officiel* de la République française et inséré au *Bulletin des lois*.

Fait à Paris, le 23 mai 1926.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DES SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Concours agricole Nord-Africain.** — « Un grand concours agricole Nord-Africain » aura lieu à Boufarik du 14 au 25 mai 1927.

Ce Concours comprendra une importante exposition de machines et de matériels agricoles, viticoles et oléicoles, des produits agricoles et divers ; une section sera réservée aux animaux de trait, d'élevage et de basse-cour.

Au concours agricole seront annexés un Salon Automobile et une Foire-Exposition, comportant des attractions variées.

Pendant la durée du Concours auront lieu un Congrès du Crédit, de la Coopération et de la Mutualité agricoles, Congrès des Viticulteurs, un Concours Hippique et des démonstrations diverses, (de labourage mécanique, d'instruments et d'appareils viticoles, etc..,)

Pour tous renseignements s'adresser au Secrétariat du Comité, à Boufarik (Alger).

## CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

*Station thermale de Saint-Nectaire*
*Service automobile P.L.M. au départ de Clermont-Ferrand et d'Issoire*

Les Services automobiles que la Compagnie P.L.M. organise pour la desserte de la station thermale de St-Nectaire fonctionneront cette année, du 22 mai au 30 septembre au départ de Clermont-Ferrand, et 1er juin au 25 septembre au départ d'Issoire.

Ils comporteront, chaque jour un voyage aller et retour entre Clermont-Ferrand, Saint-Nectaire, Murols et le Mont Dore, d'une part (correspondance à Clermont avec les trains de et pour Paris ; voitures directes, lits-salons, 1re, 2e et 3me classe entre Paris et Clermont) ;

Issoire, Saint-Nectaire, Murols et Le Mont Dore, d'autre part (correspondance à Issoire avec les trains de et pour Paris, Nimes, Montpellier, Cette, Marseille, voitures directes, couchettes, 1re, 2e et 3e classes entre Paris et Issoire).

Des billets directs (chemin de fer et auto-car) permettant l'enregistrement direct des bagages seront délivrés par les gare de Paris-P.L.M. pour Saint-Nectaire et Murols ; de Lyon-Perrache, Marseille-St-Charles, Nimes ; Saint-Etienne et Vichy pour St-Nectaire, Murols et Le Mont Dore.

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les affaires n'ont pas encore été très actives pendant la dernière huitaine, dans les Entrepôts parisiens. Si les prétentions des vendeurs ne s'élevaient comme elles le font d'une semaine à l'autre, il pourrait se traiter davantage, car le commerce serait acheteur à conditions raisonnables, pour se réassortir. Voici quelques prix relevés ces jours derniers. Des vins rouges 8° du Midi, ont été payés de 112 à 115 fr., des 9° de 122 à 125 fr., des 10° de 138 à 140 fr. Des Algérie, faisant de 10° à 10°5, ont vu les taux de 140 à 150 fr. suivant qualité, des 11° ceux de 154 à 157 fr. En vins blancs, on a payé des 8 à 9°, de provenances diverses, de 120 à 130 fr. ; ceux d'Algérie, l'ont été de 140 à 142 fr. pour des 10°, et de 150 à 153 fr. pour des 11°. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris. Ils sont de nouveau en hausse sur ceux précédents ; il ne peut en être autrement, vu les demandes de la propriété.

Une adjudication de vins pour l'Assistance publique a eu lieu le 26 juin. Voici les prix payés : 8.000 hectos vins ordinaires, sur 12.000 demandés, 126 fr. l'hecto ; 300 hectos vin blanc, 144 fr. l'hecto ; 50 hectos vin rouge doux naturel 550 fr. l'hecto ; enfin, 12.000 demi-bouteilles vin blanc mousseux, 3 fr. 65 la demi-bouteille.

Les débitants font des demandes au fur et à mesure de leurs ventes, afin de maintenir leur même stock en cave. Dans Paris, on voit les vins rouges, tirés au fût, affichés 1 fr. 40 la bouteille Saint-Galmier ; des 10° le sont à 1 fr. 70; des Haut-Sahel 11° à 1 fr. 90. Des vins blancs « Petites roches » sont étiquetés 2 fr. 20 le litre ; des rosés 9°5, 1 fr. 90 ; des rosés 9°5, 1 fr. 90 ; des rosés « Côtes du Rhône » 2 fr. Des vins de Touraine 2 fr. 10 le litre également ; des « Bourgueil » 2 fr. 60. Enfin des « Beaujolais » sont offerts à 2 fr. 80 le litre.

**Gard. — Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 5 juillet | Cours du 12 juillet |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | 11 à 11 fr. 50 | 11 à 12 francs |
| 8 à 9° | 44 | le degré | le degré |
| 9 à 10° | à | | |
| 10 à 11° | 55 | Aramon blanc | Aramon blanc |
| 11 à | » | 10 fr. le degré | 10 fr. 50 le degré |
| Costières | 5,50 à 5,75 le degré | 10 fr. le degré | 10 fr. 50 le degré |
| Rosé, paillet, gris | | 10 francs | 10 fr. 50 |
| Blanc Bourret | | le degré | le degré |
| Blanc Picpoul | | | |

**Hérault. — Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 6 juillet | Cours du 13 juillet |
|---|---|---|---|
| 8° | 45 | » | » |
| 9° | à | 8 à 10° : 92 à 115 | 8 à 10° : 96 à 118 |
| 10° | | | |
| 11° | 58 | 10° à 11° : 116 à 126 | 10° à 11° : 119 à 130 |
| Rosé | 5,50 à 6 fr. le d. | 10,50 à 11 le d. | 11 à 11,50 le d. |
| Blanc | 6,50 à 7 fr. le deg. | » | » |

**Cette.** — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 7 juillet 1926

Vins rouge courant de 11 à 11 fr. 25 le degrés, ; rosé, le degré, 10.50 à 11 fr. ; blanc, le degré »» à »» fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins d'Algérie, Espagne, mistelle blanche, pas d'affaires.

Une cave de 3.000 hectos, rouge, 8 degrés, a été traitée à 102 fr.

**— Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 2 juillet | Cours du 9 juillet |
|---|---|---|---|
| | | 7 à 9° 11 francs | 7 à 11° de 11,25 |
| 7 à 8° | » | 9 à 11° 11 à 11,25 | à 12 fr. le d. |
| 8 à 9° | 48 | » | » |
| 9 à 10° | à | » | » |
| 10 à 12° | 58 | » | » |
| Vins rosés | 5,75 à 6 fr. le d. | 10 à 10,50 le d. | 10,50 à 11 le d. |
| Vins blancs | 6,50 à 7 fr. le d. | » | 11 à 11,50 le d. |

**Pézenas.** — Cours des vins, semaine du 10 juillet 1926 :

Récolte 1925. Vins rouges, 11 fr. à 11 fr. 50 le degré logé.

Vins rosés, de 10 fr. 50 à 11 fr. le degré.

Bourret et Picpoul, 11 fr. le degré, Clairette manque.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

**Olonzac.** — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 11 juillet. — Vins rouges 1925, de 9 à 10 degrés 110 à 122 fr. ; de 10 à 11 degrés, 122 à 134 fr.; de 11 à 12 degrés, de 134 à 146 fr.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltaut, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

**Aude. — Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 1er juillet | Cours du 8 juillet |
|---|---|---|---|
| 7 à 8 | » | » | » |
| 8 à 9° | 47 à 50 | 7 à 11° 10,50 | 7 à 11° de 11 |
| 9 à 10° | 50 à 54 | à 11 fr. 50 | à 12 fr. |
| 10 à 11° | 54 à 57 | le degré | le degré |
| 11° et au-dessus | 57 à 63 | | |

**Carcassonne.** — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 10 juillet 1926 : Vins de la récolte de 1925 :

Vins rouges de 8 à 11 degrés, de 96 à 133 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

**Lézignan** (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1925 :

Minervois et Corbière, de 9 à 12 degrés, 11.50 à 12 fr. le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**. — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 3 juillet | Cours du 10 juillet |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | | 11 francs | 11 fr. 25 |
| 8 à 9° | 46 à 49 | à | à |
| 9 à 10° | 49 à 51 | 11 fr. 25 le d. | 12 fr. le d. |
| 10 à 11° | 51 à 56 | | |
| 11 à 12° | 56 à 60 | | |
| 12 à 13° | 60 à 65 | | |

LOT. — **Cahors.** — Quelques lots vins moyens ont trouvé des offres à à 280 fr. la barrique, et elles ont été repoussées.

DORDOGNE. — **Agonac.** — Il ne reste plus beaucoup de vins dans les caves des producteurs, et les ventes qui se font maintenant marquent une hausse dans les prix. On traite la barrique de 220 litres à 270 francs à la propriété, tous frais en sus.

VAR. — **Plan-de-la-Tour.** — Une cave de 600 hectolitres de vin rouge 12 degrés, a été vendue cette semaine à 118 fr. l'hectolitre. Il ne reste plus de vin pour le gros commerce.

SAONE-ET-LOIRE. — **Mâcon.** — On paie les quelques vins rouges en 8 degrés qui restent, à raison de 250 francs la pièce, pour retiraison immédiate.

ALSACE. — **Strasbourg.**

| | Haut-Rhin | Bas-Rhin |
|---|---|---|
| Vins blancs courants : | | |
| Nouveaux | 200 à 220 | 140 à 180 |
| Vieux | 170 à 220 | 130 à 160 |
| Vins blancs supérieurs : | | |
| Nouveaux | 240 à 280 | 200 à 240 |
| Vieux | 280 à 360 | 230 à 250 |
| Vins blancs fins : | | |
| Nouveaux | 450 à 480 | 430 à 470 |
| Vieux | 480 à 500 | 460 à 500 |
| Vins rouges : | | |
| Nouveaux | 90 à 135 | |

L'hecto nu, gare départ.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 3 juillet 1926.

Vin rouge :

Vins rouges extra, le degré 110 à 130 fr. l'hecto.

Autres qualités, le degré, 9 fr. à 10 fr.

Distillerie, enlèvement immédiat propriété, pas d'affaires.

Vin blanc :

De raisins rouges, de 8 fr. 50 à 9 fr. le degré.

De raisins blancs, de 8 fr. 50 à 9 fr. le degré.

Achats sur souche, de 7.50 à 8 fr. 25, pris à la propriété.

Nus, quai Alger.

MARCHÉ AUX RAISINS

**Paris.** – Halles Centrales, raisins d'Algérie les 100 kilos, de 230 à 350 fr.

ALCOOLS

**Béziers.** — *Cours des alcools naturels,* communiqués par le Syndicat des distillateurs et rectificateurs : alcool rectifiés extra neutres, 96 à 97°, de 950 à 960 fr. les 100 degrés ; alcools simple rectification, 92 à 94 degrés, de 925 à 930 fr. les 100°.

**Narbonne.**— 3/6 de vin du Midi, 86°, de 725 à »»» fr. les 86 degrés ; trois-six de marc, 86°, 700 à 710 fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 500 fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, 52°. 420 à 425 fr. les 52°. L'hecto litre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

**Montpellier.**— Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 715 à 720 fr. les 86° ; eaux-de-vie de marc à 52°, 415 à 420 fr.; rectifié de 95 à 97°, les 100°, 930 à 940 francs, pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, 415 à 420 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

TARTRES

**Montpellier.** — Crème de tartre, 850 à « fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 2 fr. 10 à 2 fr. 35 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 85, pris à la propriété.

CÉRÉALES

**New-York.** — On cote en clôture :

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| Blés dur n° 2..... | 1,59 3/8 | 170.34 | 227 13 | + 0.30 |
| Maïs disp..... | 87 »/» | 107.12 | 133.91 | — 3.83 |

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 157 3/8 c. le bushel (224 fr 28 les 100 kilos); bigarré durum 156 3/8 cents (222 fr. 86).

**Alger.** — Blé tendre, Hauts-Plateaux, de 220 à 222 fr.
Blé tendre, colon, toutes provenances, de 210 à 215 fr.
Blé tendre indigène, de 208 à 211 fr.
Blé dur colon extra, de 215 à 218 fr.
Blé dur colon ordinaire, de 210 à 212 fr.
Blé dur marchand, sans affaires.
Orge marchande, de 117 à 120 fr.
Orge colon, 121 à 122 fr.
Avoine, de 129 à 130 fr.

DIVERS

**Cette.** Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 165 à 175 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 100 à 105 fr. ; sulfate potasse 48/52, 110 à 120 fr. ; chlorure potassium 48/52, 72 à 75 fr.; sylvinite riche 20/22, 28 à 30 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 398 à »»» fr.; superphosphate minéral 14, 29 à 31 fr. ; sulfate de cuivre neige, 400 à »»» fr.; logé gare de Cette.

*Le Gérant :* G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du Dimanche 4 au Samedi 10 juillet 1926*

| | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1926 | | 1925 | | 1926 | 1925 |
| | maxima | minima | maxima | minima | mill | mill. |
| **Nantes** | | | | | | |
| Dimanche... | » | 16 | 19 | » | 9 | » |
| Lundi..... | 18 | » | » | 14 | » | 1 |
| Mardi..... | 18 | 16 | 21 | 15 | 10 | 1 |
| Mercredi.... | 18 | 17 | 22 | 11 | » | 0.4 |
| Jeudi..... | 20 | 16 | 18 | « | » | » |
| Vendredi.... | 20 | 16 | 22 | » | » | » |
| Samedi..... | » | » | 21 | 14 | » | 2 |
| Total..... | 384 | 224. | 440. | 193. | 19 | 9.8 |
| **Rochefort** | | | | | | |
| Dimanche... | 20 | 16 | » | 17 | » | 2 |
| Lundi..... | 20 | 15 | 17 | 17 | 1 | 2 |
| Mardi..... | 19 | 17 | 19 | « | 1.4 | » |
| Mercredi.... | 18 | 17 | 19 | » | » | » |
| Jeudi..... | 19 | 16 | 19 | » | » | » |
| Vendredi.... | 20 | 17 | 19 | 15 | » | » |
| Samedi..... | » | » | 18 | » | » | « |
| Total..... | 411 | 306 | 330 | 114 | 22.4 | 18.3 |
| **Clermont-Ferrand** | | | | | | |
| Dimanche... | 23 | 18 | 22 | 10 | » | 2.4 |
| Lundi..... | 21 | » | 23 | 11 | » | 3.2 |
| Mardi..... | 20 | » | 28 | 17 | » | » |
| Mercredi.... | 15 | » | 23 | 12 | » | » |
| Jeudi..... | 18 | 15 | » | 13 | 0.2 | 12 |
| Vendredi.... | 31 | 16 | 15 | 10 | » | » |
| Samedi..... | » | » | 19 | 10 | » | » |
| Total..... | 426. | 128 | 374. | 176 | 0.2 | 40.9 |
| **Bordeaux** | | | | | | |
| Dimanche... | 23 | 15 | 21 | 16 | 0.1 | 6.2 |
| Lundi..... | 20 | 17 | » | 15 | » | 2 |
| Mardi..... | 20 | 15 | 21 | 15 | 4.1 | 4 |
| Mercredi... | 19 | 16 | 20 | 16 | 0.2 | 0.4 |
| Jeudi..... | 20 | 14 | 22 | » | » | 6 |
| Vendredi... | 20 | 17 | 21 | 11 | » | » |
| Samedi..... | » | » | « | 15 | » | 1 |
| Total..... | 435. | 267 | 438. | 219. | 8.0 | 28.9 |
| **Toulouse** | | | | | | |
| Dimanche... | 25 | 18 | 22 | 15 | » | 5 |
| Lundi..... | 22 | 17 | 21 | 13 | » | 10 |
| Mardi..... | 17 | 16 | 22 | 13 | 2.5 | » |
| Mercredi.... | 17 | 16 | 22 | 15 | 2.1 | » |
| Jeudi..... | 20 | 15 | » | 15 | « | « |
| Vendredi... | 24 | 16 | 19 | 13 | « | 0.4 |
| Samedi..... | » | » | 21 | 14 | » | » |
| Total..... | 493. | 271. | 447. | 278. | 23 6 | 69.4 |
| **Perpignan** | | | | | | |
| Dimanche... | 26 | 22 | 26 | 17 | » | 0.3 |
| Lundi..... | 24 | 19 | 25 | 15 | » | » |
| Mardi..... | 19 | 18 | 28 | 18 | 14 | » |
| Mercredi.... | 20 | 18 | 29 | 17 | » | « |
| Jeudi..... | 22 | 20 | » | 17 | » | » |
| Vendredi.... | 25 | 20 | 29 | 16 | » | » |
| Samedi..... | » | » | 24 | 17 | » | » |
| Total..... | 520. | 347. | 481 | 334. | 48.6 | 4.3 |

| | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1926 | | 1925 | | 1926 | 1925 |
| | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. |
| **Mourmelon** | | | | | | |
| Dimanche... | » | 17 | 16 | 15 | » | 6 |
| Lundi..... | 19 | 16 | 17 | 14 | » | 1 |
| Mardi..... | 19 | 16 | 23 | 16 | 0.3 | 2 |
| Mercredi.... | 21 | 15 | 20 | 13 | » | 0.1 |
| Jeudi..... | 19 | 18 | 21 | 11 | 0.2 | « |
| Vendredi.... | 20 | » | 20 | 9 | » | » |
| Samedi..... | « | » | 22 | 14 | » | » |
| Total..... | 412. | 226. | 429 | 217. | 0.5 | 37.8 |
| **Besançon** | | | | | | |
| Dimanche... | 21 | 18 | » | » | 4 | » |
| Lundi..... | 22 | 18 | » | 3 | » | 9 |
| Mardi..... | 21 | 15 | 20 | 15 | » | » |
| Mercredi.... | 15 | 14 | » | » | 12 | » |
| Jeudi..... | 15 | 14 | » | 13 | » | » |
| Vendredi.... | 19 | 18 | » | 8 | » | 2 |
| Samedi..... | » | » | » | 13 | » | » |
| Total..... | 418. | 233 | 20 | 172 | 23 | 35 |
| **Lyon** | | | | | | |
| Dimanche... | 24 | 19 | 24 | 15 | 7.2 | 7 |
| Lundi..... | 21 | 14 | 26 | 13 | 4.1 | 13.2 |
| Mardi..... | 18 | 15 | 24 | 17 | 6 | 2 |
| Mercredi.... | 16 | 16 | 25 | 14 | 3 | » |
| Jeudi..... | 17 | 15 | 24 | 15 | 5 | 1 |
| Vendredi.... | 19 | 17 | 18 | 10 | » | 17 |
| Samedi..... | » | « | 21 | 10 | » | « |
| Total..... | 439 | 257. | 470. | 239. | 36.4 | 83.9 |
| **Marseille** | | | | | | |
| Dimanche... | 29 | 21 | 26 | » | » | » |
| Lundi..... | 26 | 22 | 28 | » | » | » |
| Mardi..... | 24 | 18 | 29 | » | » | » |
| Mercredi... | » | 20 | 32 | 15 | » | » |
| Jeudi..... | 30 | 22 | 31 | » | » | 1 |
| Vendredi... | 24 | 24 | » | » | » | » |
| Samedi..... | « | » | » | 28 | » | » |
| Total..... | 521. | 304. | 408 | 182. | 1 | 48 |
| **Montpellier** | | | | | | |
| Dimanche... | 30 3 | 17.9 | 26.6 | 16.2 | » | » |
| Lundi..... | 28 2 | 17.1 | 28 0 | 18.8 | 14.5 | » |
| Mardi..... | 26.0 | 15.1 | 29.1 | 16.9 | » | 3.0 |
| Mercredi.... | 26.2 | 17 0 | 25.0 | 16.9 | » | 0.2 |
| Jeudi..... | 28 3 | 16.5 | 24.6 | 14.5 | « | » |
| Vendredi... | 29.2 | 18.1 | 28.0 | 15.7 | » | » |
| Samedi..... | 31.6 | 17.0 | 29.1 | 16.7 | » | » |
| Total..... | 594.8 | 320.6 | 545.2 | 303.3 | 19.5 | 25.8 |
| **Alger** | | | | | | |
| Dimanche... | » | 25 | » | » | 3 | » |
| Lundi..... | » | 22 | » | » | » | » |
| Mardi..... | » | » | » | 18 | » | » |
| Mercredi.... | » | 22 | » | 20 | » | » |
| Jeudi..... | 23 | 22 | » | » | » | » |
| Vendredi.... | » | 23 | » | » | » | » |
| Samedi..... | » | » | » | 20 | » | » |
| Total..... | 74. | 332. | 180. | 189. | 3 | 1 |

**Observations.** — Eté.

# AMÉLIORATION DES VINS

PAR

# Sulfitage de la Vendange

## OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

# BIO-SULFITE[B] JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur
et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.

**Garanti sans Bisulfites alcalins**

# Sulfitage et Phosphatage simultanés

**Produit approuvé par la Loi**

## RESULTATS MERVEILLEUX

ET VINS PARFAITS

*Demander Brochure et Renseignements gratuits sur* **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

**l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles**

(Fondation G. JACQUEMIN)

**MALZEVILLE, près Nancy**

# POLY-SULFURES ALCALINS

CHC

contre l'OIDIUM, le MILDEW

l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES....

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

L^D HUGOUNENQ & C^IE, à LODÈVE (Hérault)

L'Engrais le plus puissant c'est le

# GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

*Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***

*et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

# SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

**Industriels et Viticoles**

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

**Usine à BEAUCAIRE (Gard)**

**Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V·**

R. du C. Paris, N° 45.079·

DIRECTION COMMERCIALE

**P. BALLARD**

**7, rue Collot, MONTPELLIER**

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

***Par notre***

# Solution Sulfureuse-Phosphatée

# "SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LEGALE

PRIX LES PLUS BAS

*Nous demander Notice et Conditions de Vente*

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

**Agent commercial :** P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

**Agents :** DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénélon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône). — G. FAUROUX, 71, rue d'Isly, à ALGER.

# USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, rue Paradis, **MARSEILLE**

**Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptèmes, Arles**

*Société Anonyme par Actions. Capital : 5.100.000 Francs*

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

---

# SOUFRES NOIRS

## CUPRIQUES ET NON CUPRIQUES

*d'origine exclusiment française*

**supérieurs aux Soufres jaunes d'origine étrangère**

# BOUILLIE SCHLŒSING

Reine des Bouillies cupriques contre MILDIOU, BLACK-ROT, etc

# BOUILLIE CUPRO-ARSENICALE

Très efficace. Recommandée pour les premiers traitements contre COCHYLIS, EUDEMIS, ALTISE, MILDIOU, etc.

# NICOPOUDRE CONCENTREE SCHLŒSING

*Insecticide puissant en poudre contre* COCHYLIS, EUDEMIS, OIDIUM

Spécialement recommandé en poudrages à sec après les premiers traitements arsenicaux

# TUBERCULOL SCHLOESING

Insecticide en poudre préservant les tubercules en cave, des attaques des rongeurs et de la pourriture.

## VITRIOLINE SCHLŒSING

Poudre cuprique pour le VITRIOLAGE à sec des Semences.

# SOUFRE "GLORIA SCHLŒSING"

à combustion sans coulure (Breveté S.G. D. G.)

*Remplace partout aujourd'hui les Mèches soufrées*

## ENGRAIS POUR TOUTES CULTURES

**MICROPHOSPHATES — MATIERES PREMIERES**

**SUPERPHOSPHATE, SULFATES de FER, de CUIVRE etc.**

---

**Demandez les Notices envoyées gratuitement**

EDITION DE L'EST-CENTRE

47e Année. — N° 30 Dimanche 25 Juillet 1926

Tome LXXXVI

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le " Messager agricole du Midi " et " La Vigne Américaine "

Publié sous la direction de

**L. DEGRULLY & L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY.**

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

**COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE**

**C. Blin**, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
**D. Donon**, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.
**L.-J. Grandvoinnet**, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain
**J. Guicherd**, Insp. gén. de l'Agric.
**G Jannin**, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
**Lebrun**, directeur des services agricoles de la Marne.
**J.-B. Martin**, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
**L. Rougier**, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.
**Roy**, directeur des Services agricoles de l'Isère.
**Vermorel**, président du Comice agricole du Beaujolais.

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**

et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun.

**Il publie des planches coloriées hors-texte**

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **34** fr. — Pays étrangers, **60** fr.

**Le Numéro : 75 centimes**

*Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces*

**A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)**

**Sulfate d'ammoniaque** 20 o/o d'Azote ammoniacal, sont de **BONS ENGRAIS**
**CIANAMIDE** 15 ou 20 o/o d'Azote ammoniacal **AZOTÉS pour VIGNES**
En vente chez tous les Négociants en engrais et dans tous les Syndicats agricoles
**Le Bureau de Renseignements** Viticoles et Agricoles du **COMPTOIR FRANÇAIS de l'AZOTE**
*4, rue de l'Herberie, MONTPELLIER — Tél. 9-16*
Envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques. — Il organise des Expériences

# POLY-SULFURES ALCALINS

CHC

## contre l'OIDIUM, le MILDEW

## l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES....

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

**L^D HUGOUNENQ & C^IE, à LODÈVE (Hérault)**

---

L'Engrais le plus puissant c'est le

# GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

## E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

**Seul Fabriquant**

## LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle

**Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.**

*Usines principales à* La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes à* **BESSELUE et MOULIN ROMPU,** *et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poisson par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'**être trompé, exiger des prétendus** fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1^re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

**VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO**

EXPOSITION DE MARSEILLE 1922 }
EXPOSITION PASTEUR, STRASBOURG 1923 } Hors concours. – Membre du Jury.

# *L'Art de faire des Vins meilleurs et de bonne conservation*

PAR L'EMPLOI

des CULTURES de

# RADIO-LEVURES

ou

# MULTILEVURES JACQUEMIN

## RADIOACTIVES

**Préparées à l'Institut LA CLAIRE,** à DIJON

### ACTION DES LEVURES EMPLOYÉES EN VINIFICATION

Parlant du Levurage et du Sulfitage, M. Bouffard, le regretté Professeur d'OEnologie de l'Ecole Nationale d'Agriculture et de Viticulture de Montpellier, écrivait en 1913 :

« Ces deux traitements, en se prêtant un mutuel appui, constituent dans leur ensemble une méthode de vinification des plus remarquables. »

Cette opinion autorisée est partagée par tous les œnologues modernes, et nous croyons devoir rappeler que **M. JACQUEMIN est le promoteur de l'emploi** des Levures sélectionnées en vinification, depuis 1888 !

**Levurage avec levures pures sélectionnées.** — Le levurage consiste à ensemencer la vendange ou les moûts avec une culture de levures pures, sélectionnées parmi les meilleures races des grands crus. Il y a donc là un autre élément d'amélioration que celui fourni par l'acide sulfureux, qui n'opère qu'une sélection plus ou moins parfaite parmi les levures autochtones. On introduit dans le vin *des levures de grand cru* en activité bourgeonnante. Grâce à une rapide multiplication, elles deviennent si nombreuses qu'elles impriment au produit de la fermentation quelques-unes des qualités de finesse et de bouquet

du cru d'origine. Grâce à leur pouvoir alcoolisateur qui est généralement recherché — sauf pour les levures de vin doux ou liquoreux — elles donnent des fermentations rapides et complètes, avec augmentation du *degré alcoolique* et du *bouquet naturel*, ainsi qu'une *clarification accélérée*. L'emploi des levures se traduit par la production de *faibles quantités de lies*. Elles masquent de façon très accentuée le bouquet des vins d'hybrides, au point de donner un **défoxage** à peu près complet.

## CARACTÈRES DES CULTURES DE LEVURES SÉLECTIONNÉES DE LA CLAIRE

L'influence de la radio-activité sur les Levures les a rendues plus actives et plus alcoolisatrices. Les *RADIO-LEVURES* sont donc des *MULTI-LEVURES* plus perfectionnées.

Tout ce que nous disions les années précédentes au sujet des *Multi-levures*, s'applique aux **Radio-levures** ou **Radio-multilevures « LA CLAIRE »**.

**Suppression des Levains.** — Rappelons que la suppression des levains préalables n'a nullement diminué l'action des Levures Jacquemin sur l'amélioration du vin, grâce aux qualités exceptionnelles acquises par la préparation des nouvelles *MULTILEVURES qui n'ont pas besoin du rajeunissement préalable en levain ou pied de cuve, nécessaire à toutes levures fabriquées sous d'autres formes.*

Ainsi que nous l'avons dit, il suffit de mélanger les radio-multilevures à la vendange, **sans préparation de levain.**

Ce mélange, véritable ensemencement de la vendange, doit s'opérer couche par couche dans la cuve, en l'aspergeant de quelques gouttes de radio-levures au moyen d'un verre ou tout autre récipient.

**Les Radio-Levures sont des Levures concentrées actives.** — Rappelons enfin que les multilevures donnent des résultats de beaucoup supérieurs à ceux des levures *concentrées ou sur gélatine*, parce que ces dernières, fraîchement préparées, sont dans un état complet d'inactivité ou de simple vie latente, ayant besoin de se réveiller ou de se rajeunir dans un levain préalable ; le viticulteur reçoit au contraire les multilevures en *pleine fermentation* se prolongeant plusieurs semaines.

Les *RADIO-LEVURES*, comme les *Multilevures*, sont non seulement plus actives que l'ancienne forme de levures employée jusqu'ici, mais encore elles sont environ *5 fois plus concentrées,* en sorte que les **doses**, *sous un poids moindre*, renferment un nombre de cellules de levures sélectionnées en activité *infiniment plus grand* qu'autrefois.

Les *RADIO-MULTILEVURES*, grâce à leur grande activité, produisent une rapide fermentation du vin. On peut décuver, au bout de 3 ou 4 jours,

du *vin bien clair*, alors qu'avec les vieilles méthodes on n'obtenait, au bout de quinze jours à trois semaines, qu'un vin trouble, ayant besoin de collages et tannisages pour s'éclaircir. Grâce à la rapidité de fermentation, le vin est soumis à l'évaporation pendant un laps de temps très court, et il y a ainsi moins de déperdition d'alcool et augmentation du rendement.

La presque suppression des lies a une très grande importance, puisqu'elle évite une perte moyenne *d'un pour cent du vin.*

Du moment où *l'on gagne un hectolitre de vin* sur une cuvée de 100 hectolitres, le prix des Radio-multilevures se trouve déjà largement remboursé !

La vaisselle vinaire étant occupée moins longtemps, peut servir à une plus grande production, et le viticulteur peut réaliser plus rapidement sa récolte.

Tous ces excellents résultats d'amélioration générale, augmentant ordinairement de 5 à 10 francs et quelquefois davantage le prix de vente du vin, ne peuvent être obtenus qu'au moyen des levures *bien sélectionnées* et **rigoureusement pures**, telles que les prépare La Claire.

**Garanties offertes par les Levures Jacquemin.** — Il faut se méfier de toutes les espèces de levures plus ou moins impures qui sont quelquefois offertes aux viticulteurs par des laboratoires sommairement outillés et n'ayant pas, comme La Claire, la sanction de **35 années** de pratique et de succès.

Tandis qu'en se servant, *d'une façon rationnelle*, *des multilevures pures sélectionnées de* **La Claire,** on a la certitude d'améliorer son vin comme **qualité** et d'assurer sa **conservation.**

L'Établissement « **La Claire** » a été fondé en 1891, et la longue expérience acquise en ces 35 ans nous a permis de créer une quantité d'innovations dont l'utilité est constatée chaque année par nos clients. C'est, en effet, nous qui avons été les premiers à cultiver les levures dans des moûts spéciaux extra-riches, à mettre en vente des levures habituées à haute température et à haut degré alcoolique, des levures acclimatées à l'acide sulfureux, les levures s'employant réellement sans aucun levain, etc.

Enfin la découverte de la radioactivité des levures et son heureuse action sur la fermentation, nous a permis de mettre, dès 1914, les nouvelles Radio-multilevures à la disposition des viticulteurs soucieux d'assurer la bonne vinification, l'amélioration et la conservation de leurs vins.

**La nouvelle législation sur le régime des boissons et la répression des Fraudes a formellement autorisé l'emploi des levures pures sélectionnées.**

**C'est, du reste, un des rares produits désignés nominativement dans ladite loi comme étant d'un usage licite.**

**Résultats du Levurage sur les Vins.** — *En résumé, les* **Radio-levures** *procurent les avantages suivants :*

*Maximum d'Alcool — Maximum de Bouquet — Maximum d'Amélioration*
*Maximum de Plus-Value*
*Clarification rapide — Goût de terroir supprimé — Diminution des lies, etc.*

**En ce qui concerne la question du bouquet, nous devons répéter une fois de plus ce que nous disons tous les ans depuis 35 ans, pour éviter toute équivoque**, *que les méthodes de vinification par l'emploi des levures sélectionnées ne permettent pas de transformer un vin commun en grand vin, il s'agit simplement d'une sérieuse amélioration de la qualité.* (Jusqu'à 25 fr. par hecto dans certains cas).

**Les vins RADIO-LEVURÉS et BIO-SULFITÉS s'éclaircissent avec la plus grande rapidité et peuvent se vendre avantageusement 15 jours après les vendanges.**

*Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin*, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 35 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à **M. le Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles Georges JACQUEMIN,** de **Malzéville**, près Nancy.

Demandez également les brochures gratuites sur le ***BIO-SULFITE*** **Jacquemin** (1) (sulfitage et phosphatage simultanés des vendanges), sur la **Bouillie anticryptogamique cupri-sulfi-formolée**, sur la **U.-U. pyridinée insecticide**, sur le nouvel **Engrais intensif « Plasmin fluoré »** sur l'**Adhésif Jacquemin**, et sur le **Conservateur J.** pour Vins.

---

## Doses de Cultures de Levures à utiliser et Prix et Conditions en 1926

**Pour toutes les espèces de Cultures de RADIO-LEVURES JACQUEMIN**

**CRUS RECOMMANDÉS :** 1° *En rouge :* Romanée-Conti, Beaujolais, Hermitage, Margaux, St-Emilion, etc.
2° *En blanc :* Champagne, Chablis, Sauternes, etc.

Nous conseillons d'employer les Levures aussi FRAICHES que possible (délai maximum : 3 ou 4 semaines). Les bidons ne sont pas remplis à cause de la fermentation.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **N° 1.** | (Dose moyenne jusqu'à **20** h. de vin) | **11** fr. | **N° 6.** | (Dose moyenne jusqu'à **150** h. de vin) | **61** fr. |
| **N° 2.** | — **40** h. — | **21** fr. | **N° 7.** | — **200** — | **71** fr. |
| **N° 3.** | — **60** h. — | **31** fr. | **N° 8.** | — **250** — | **80** fr. |
| **N° 4.** | — **80** h. — | **40** fr. | **N° 9.** | — **500** — | **155** fr. |
| **N° 5.** | — **100** à **120** h. | **51** fr. | **N° 10.** | — **1000** — | **300** fr. |

**Port en sus.**

*Adresser les commandes à :*

*M. le* **Directeur de l'Institut "La Claire"**, 4, rue Ranfer, *à* **DIJON** (*C.-d'Or*)*.

R.C. Dijon 3848. — Compte chèques postaux : DIJON 3155.

---

**GUIDE DE L'EMPLOI DE L'ACIDE SULFUREUX EN VINIFICATION,** 2e édition, par G. GIMEL. Brochure d'environ 200 pages. PRIX : **5 francs.** En prime au prix de **3 fr. 50** à nos correspondants.

**CONSEILS RATIONNELS SUR LA VINIFICATION, et PROCÉDÉS PRATIQUES pour obtenir la bonne qualité et la conservation des Vins rouges et blancs, par Georges JACQUEMIN,** 2e Edition, 1924.

Cet ouvrage d'environ 200 pages est vendu à **TITRE DE PRIME.** Pour nos anciens clients, et pour tous viticulteurs qui s'intéressent aux questions pratiques de la vinification, nous avons établi un prix exceptionnel qui est loin de nous couvrir de nos frais : **Valeur : 6 fr. — Prix de Faveur : 4 fr.**

---

* **Bien observer cette adresse s. v. p., afin d'éviter les retards ; l'envoi de commandes de Levures à MALZEVILLE n'aurait pas d'autres résultats que de retarder la réponse ou l'expédition.**

(1) Les commandes de **Bio-Sulfite** doivent être adressées à l'**INSTITUT JACQUEMIN,** à MALZEVILLE-NANCY, ou aux agents accrédités.

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

# J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE 7.500.000 DE FRANCS

CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.

**Caoutchouc** pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.

**Courroies** pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.

**Vêtements imperméables** pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.

**Bandage cloisonné « Le Touriste »**, breveté S. G. D. G.

**Bandes pleines et Bandes américaines B. et S.** pour voitures attelées.

**Chaussures caoutchouc** pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes.** — **Talons tournants.**

AGENCES

A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.



# CUVES A VIN, ALCOOL

*avec ou sans revêtement en verre*

**BORSARI & C°**
Ingénieurs-Constructeurs

**PARIS**, 8, Boulevard St-Martin (10e)
**BÉZIERS**, 75, Boulevard de Strasbourg

*Adresses télégraphiques :* **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
*Téléphone :* **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

***Projets, devis, visites gratuits***

R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.



# Raffineries de Soufre Réunies

SIÈGE SOCIAL : **1, Place de la Bourse, MARSEILLE**

SOUFRE SUBLIMÉ ou FLEUR de SOUFRE
extra fine, extra légère

SOUFRE SUBLIMÉ MOUILLABLE SULFATÉ 6 o/o
permettant de combattre par un traitement simultané :
l'**Oïdium** et le **Mildiou**.

SOLUTION SULFUREUSE PHOSPHATÉE
pour la Vinification.
**(Procédé BOUDE)**

**Garantie** par litre
- **180** gr. **Anhydride sulfureux pur** ($SO^2$)
- **180** gr. **Phosphate d'ammoniaque** (exprimé en bi-ammonique)

Cette solution est destinée à purifier les moûts, régulariser les fermentations et intensifier le développement des bonnes levures.

**Livraison en bonbonnes clissées d'osier.**

*Vinifiez au*

# VINIFICATEUR BILLAULT

**en poudre**

**pratique**

**économique**

## VINIFICATION RATIONNELLE

Toute Vinification rationnelle comporte l'emploi simultané du gaz sulfureux et du phosphate d'ammoniaque.

Les solutions sulfureuses phosphatées qui synthétisent ces deux produits ont obtenu tout le succès que mérite leur facilité d'emploi.

Mais ces solutions, si elles agissent convenablement quant à la sélection des ferments sont souvent incomplètes au point de vue multiplication de la bonne levure.

Pour le surplus, elles n'ont qu'une action indirecte et insuffisante sur le dépouillement et la clarification du vin.

## VINIFICATEUR BILLAULT

Le Vinificateur Billault en poudre assure :

Une fermentation abondante et régulière ;
Une clarification rapide et complète ;
Une tenue parfaite avec une amélioration sensible du degré alcool.

Le Vinificateur Billault est un mélange parfaitement équilibré de gaz sulfureux des bisulfites alcalins et de phosphate d'ammoniaque.

Sous forme de poudre homogène, de conservation sûre, il est d'une manipulation facile ; sa répartition sur la vendange à l'encuvage est pratique et régulière.

Un kilog. Vinificateur Billault contient :

220 à 240 grammes Anhydre sulfureux des bisulfites alcalins ;
110 à 120 grammes Phosphate d'ammoniaque.

Ce qui correspond à 1 litre, soit 1.250 grammes environ Vinificateur liquide (Solution sulfureuse phosphatée).

## POUR L'EMPLOI

Saupoudrer la vendange, avant, pendant ou après le passage au fouloir à la dose de 1 kilog. par 25 hectolitres de vin fait.

Nous livrons en boîtes de 2 kilogs net, quantité nécessaire pour vinifier 50 hectolitres de vin.

Un essai comparatif vous permettra de vous rendre compte des qualités particulières et par suite, de la supériorité du Vinificateur Billault sur tous les produits similaires.

## Fabrique de Produits Chimiques BILLAULT

Anciennement CHENAL ET DOUILHET

*2, 4 et 6, Place de la Sorbonne — PARIS (V^e^)*

**Agents Régionaux :**

J. BAYARD, 7, rue Antoine-Marty, CARCASSONNE ;
R. LAVAL, 1, rue du Cheval-Vert, MONTPELLIER,

47e Année. — N° 30 25 Juillet 1926

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


L. Degrully ..... Chronique. — Le statut de l'alcool sans fissure et les distilleries coopératives ; — Pour l'union de la viticulture et du commerce en Bourgogne ; — L'écoulement des vins depuis le début de la campagne ..... 77

Tableau de l'écoulement des vins (mois de juin) ..... 82

N. ..... Fédération des Sociétés d'agriculture du Midi et du Sud-Est ..... 83

Henri Boujol ..... Propagande pour le vin. Pourquoi nous devons faire de la propagande ..... 85

N. ..... Protestation contre la taxation et la réquisition des blés 89

L. Roos ..... Le vin et la vie chère ..... 90

Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Légion d'honneur ..... 95

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.


# CHRONIQUE

## Le statut de l'alcool sans fissure et les Distilleries coopératives

*Les alcools de fruits pour la consommation de bouche sous toutes ses formes.*

La seule objection sérieuse que l'on pourrait opposer, *a priori*, à la thèse que nous défendons, consisterait, comme on l'a vu, à prétendre que la vigne ne fournirait pas assez d'alcool pour satisfaire aux opérations des mistelleurs.

Voyons ce qu'il en est.

Dans l'intéressante monographie de la Société coopérative de distillation « La Catalane », présentée au Congrès de Perpignan par M. F. Moiset, son directeur, nous relevons les chiffres suivants :

| | |
|---|---|
| Quantité de vins moyennement récoltée par les sociétaires ..... | 650.000 hectolitres. |
| Représentant ..... | 7.500.000 kilos de marc. |
| Production moyenne d'alcool par campagne. | 3.000 hectol. d'alcool *pur*. |

Il est facile de calculer ce que pourraient produire d'alcool les

départements du bassin méditerranéen, à peu près seuls intéressés, actuellement, à la préparation des mistelles.

| | Production de vin en 1925 |
|---|---|
| Aude | 7.193.699 hectolitres |
| Bouches-du-Rhône | 1.236.853 — |
| Gard | 4.089.640 — |
| Hérault | 14.379.003 — |
| Pyrénées-Orientales | 3.912.174 — |
| Var | 2.382.147 — |
| Vaucluse | 895.561 — |
| Algérie | 12.366.415 — |
| Total | 46.455.492 hectolitres. |

Une simple règle de trois nous donne le résultat suivant :

Les marcs produits par les 650.000 hectolitres du vin de la Catalane donnant 3.000 litres d'alcool à 100 degrés, les marcs des 46.455.492 hectolitres de vin du bassin méditerranéen pourraient donner 214.000 hectolitres d'alcool à 100 degrés.

Nous croyons éviter toute contestation en ne comptant comme susceptible d'être actuellement utilisée que la moitié de cette production possible, soit 107.000 hectolitres (1).

Combien de vin faudrait-il donc distiller pour compléter les 120.000 hectolitres d'alcool que les mistelleurs empruntent à la betterave ?

Pour obtenir 13.000 hectolitres d'alcool, il suffirait de 130.000, mettons 150.000 hectolitres de vin ; c'est insignifiant.

Il nous est maintes fois revenu que des distilleries coopératives éprouvaient quelques difficultés à écouler leurs troix-six ou eaux-de-vie à des prix avantageux.

N'auraient-elles pas un intérêt majeur à réclamer pour l'alcool qu'elles produisent le débouché considérable que leur assurerait l'adoption de notre proposition ?

Ne sont-elles pas assez nombreuses et assez puissantes pour imposer le respect du principe : « Les alcools de fruits pour la consommation de bouche sous toutes ses formes ; — les alcools d'industrie pour les usages industriels. »

*
* *

Nous avons reçu, à ce sujet, la lettre suivante :

« Je viens de lire votre article « Statut de l'alcool sans fissure » paru dans

(1) Et d'autres départements que ceux indiqués ci-dessus, pourraient sans doute apporter leur appoint lorsque le besoin s'en ferait sentir.

le numéro du 11 juillet, et je suis heureux de vous dire que je l'approuve entièrement.....

Vin et alcool trop chers. Quand a-t-on vu celà ?

Comme viticulteur, et même producteur de vins doux naturels, je préfère votre formule : les alcools de fruits seuls pour la consommation de bouche !

Comme président de l'Automobile-club de l'Aude, je réclame aussi cette solution ; car je proteste contre le manque de Carburant national pour lequel nous avons assez lutté, dans le Midi du moins.

L'alcool étant de conservation facile, on peut le stocker dans les années d'abondance pour les années de pénurie, et celà sera d'autant plus aisé avec l'appui des distilleries coopératives qui se répandent de plus en plus, et qui pourront créer de grands entrepôts de réserve, afin de régulariser le marché des alcools.

Il faut demander de l'alcool industriel pour nos moteurs, c'est d'actualité financière ; nous réclamons les 1.200.000 hectolitres d'alcool que nous économiserons en importations de pétroles.

Continuez le bon combat, Monsieur, nous vous aiderons, s'il est nécessaire ».

Chateau de Fontarèche, par Canet-d'Aude, 10 juillet 1926.

E. Bories.

Eh oui, il nous faut nous entr'aider ; et beaucoup trop nombreux sont les intéressés qui comptent sur « leur prochain » pour défendre leurs intérêts.

Que chacun, dans les Sociétés, Syndicats, Coopératives... dont il fait partie affirme sa *volonté* d'aboutir ; et, sans avoir à consentir aucun sacrifice d'argent, nous finirons bien par faire triompher la bonne cause !

## Pour l'union de la viticulture et du commerce en Bourgogne

M. R. Bichet, secrétaire général de la Confédération des vignerons de Bourgogne, nous transmet la communication suivante :

« Le 6 juillet dernier a eu lieu, à Chalon-sur-Saône, à 10 h. 1/2 du matin, dans la salle des adjudications de l'Hôtel de Ville, mise gracieusement à la disposition des congressistes par la municipalité, une importante réunion.

La Confédération générale des Associations viticoles de la Bourgogne se réunissait avec le commerce bourguignon des vins et spiritueux dans le but d'étudier la création d'une « Union de la Viticulture et du Commerce bourguignons pour la défense du vin de Bourgogne ».

La Confédération de Bourgogne était représentée par la presque totalité de son Conseil d'Administration ; chacun des départements : Rhône, Saône-et-Loire, Côte-d'Or et Yonne avaient envoyé des délégués. De leur côté les Syndicats de Négociants en vins et Spiritueux de Chablis, Dijon, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Chalon-sur-Saône, Mâcon, Villefranche et Lyon étaient représentés.

La séance s'est ouverte par un exposé rapide et précis fait par M. le Docteur Ozanon, Président de la Confédération de Bourgogne, sur les dangers que courent la viticulture de notre région, et par voie de répercussion, le commerce bourguignon ; la situation du vignoble s'aggrave tous les jours, et les chiffres cités donnent à réfléchir ; en effet, d'après une statistique lue par le Docteur Ozanon, la diminution du vignoble par rapport à l'année 1906, est de :

| | | |
|---|---|---|
| En Côte-d'Or..... | 10.720 | hectares |
| Dans le Rhône..... | 11.550 | — |
| En Saône-et-Loire..... | 14.602 | — |
| Dans l'Yonne..... | 6.401 | — |

Au total 43.275 hectares pour ces 4 départements qui forment la Bourgogne délimitée.

La situation est donc angoissante, et la coordination des efforts de tous ceux qui vivent du vin est absolument nécessaire. Aussi le Docteur Ozanon conclut-il en proposant la création d'une « Union de la propriété et du commerce » pour étudier, d'un commun accord, les remèdes qui pourraient être apportés à cet état de choses.

Cette proposition mise aux voix est adoptée par l'unanimité de l'Assemblée. On procède ensuite à la nomination du bureau provisoire ; le Docteur Ozanon en est nommé Président, M. Bérard, secrétaire général adjoint du Syndicat National du commerce en gros des vins, spiritueux et liqueurs de France, et M. Perraton, propriétaire et maire de Chaintré (Saône-et-Loire), en sont nommés vice-présidents, et M. Bichet, secrétaire général.

On étudie ensuite les diverses modalités à envisager pour mener à bien cette union qui s'occupera d'une manière générale, de tout ce qui touche la politique économique du vin et des alcools, ainsi que de la répression des fraudes sur les appellations d'origine. La séance est levée après fixation de la date de la prochaine réunion qui aura lieu à la fin de ce mois, et qui procèdera à la constitution définitive de la Société

Nous n'avons pas à insister sur l'importance des résultats que peut donner une semblable association. Un même organisme a rendu au Bordelais, à la Champagne et aux Charentes, les plus signalés services ; il n'y a aucune raison de supposer qu'il n'en sera pas de même en Bourgogne. »

## L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 18 juillet nous apporte, un peu plus tardivement que d'habitude, les chiffres du mouvement des vins en juin et depuis le début de la campagne (1er octobre 1925).

Les sorties de la propriété se sont élevées, en juin, à 3.823.373 hectolitres (Alsace-Lorraine comprise), contre seulement 3.591.258 hectolitres en 1925, et 3.126.985 en juin 1924.

Pour l'ensemble des neuf mois écoulés de la campagne en cours et des précédentes, on trouve :

| | | | |
|---|---|---|---|
| Sorties de la propriété | octob.1921-juin. 1922..... | 31.426.020 | hectolitres. |
| — — | octob.1922-juin. 1923..... | 32.576.430 | — |
| — — | octob.1923-juin. 1924..... | 35.063.444 | — |
| — — | octob.1924-juin. 1925..... | 33.927.431 | — |
| — — | octob.1925-juin. 1926..... | 37.447.936 | — |

En Algérie, les sorties totales se chiffrent à 9.920 598 hectolitres, contre 7.322.515 à fin juin 1925.

La consommation taxée continue à battre les records des années précédentes : 4.835.360 hectolitres en juin 1926, contre 4.381.712 en juin 1925.

Pour les neuf mois écoulés, on chiffre (Alsace-Lorraine comprise) :

| | | | |
|---|---|---|---|
| Consommation taxée | octob.1921-juin 1922..... | 33.349.725 | hectolitres. |
| — — | octob.1922-juin 1923..... | 34.715.713 | — |
| — — | octob.1923-juin 1924..... | 36.030.091 | — |
| — — | octob.1924-juin 1925..... | 33.755.876 | — |
| — — | octob.1925-juin 1926..... | 40.173.541 | — |

Nous sommes en avance de 3.417.665 hectolitres sur la consommation de l'an dernier.

Pas de variations importantes au stock commercial, qui s'est néanmoins réduit tant en France qu'en Algérie.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Stock commercial à fin | janvier 1914..... | 12.027.127 | hectolitres. |
| — — — | janvier 1919..... | 6.150.533 | — |
| — — — | janvier 1921..... | 10.158.089 | — |
| — — — | août 1921..... | 8.223.580 | — |
| — — — | octobre 1922..... | 9.576.094 | — |
| — — — | octobre 1923..... | 10.159.760 | — |
| — — — | septem. 1924..... | 10.731.519 | — |
| — — — | septem. 1925..... | 11.119.359 | — |
| — — — | décembr. 1925..... | 11.937.313 | — |
| — — — | janvier. 1926..... | 11.780.687 | — |
| — — — | mars. 1926..... | 12.268.033 | — |
| — — — | mai 1926..... | 12.161.676 | — |
| — — — | juin 1926..... | 12.144.082 | — |

Stock en Alsace-Lorraine : 348.250 hectolitres, contre 361.796 à fin mai ; — en Algérie : 641.811 hectolitres contre 779.225 à fin mai.

— Les vins sont en hausse partout ; mais ne suivent que de loin le cours de la Livre et du Dollar. Il y a donc tout lieu de croire que les prix s'élèveront encore sensiblement.

Vendre *sur souches* en ce moment est une opération bien aléatoire.

L. Degrully.

*Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros*

**Campagne 1925-1926 (Mois de Juin)**

| NUMEROS d'ordre | DÉPARTEMENTS | QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) | | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation | | STOCK commercial existant chez les marchands en gros |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mois de Juin | Total depuis le début de la campagne | Mois de Juin | Total depuis le début de la campagne | |
| | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres |
| 1 | Ain | 15.168 | 137.602 | 31 903 | 264.819 | 57.685 |
| 2 | Aisne | » | 25 944 | 45.022 | 347 904 | 74 351 |
| 3 | Allier | 9.044 | 88.269 | 55.174 | 454 496 | 68 108 |
| 4 | Alpes (Basses-) | 709 | 3.666 | 6.308 | 46.610 | 7.715 |
| 5 | Alpes (Hautes-) | 962 | 6 3 6 | 10 846 | 83.555 | 13.504 |
| 6 | Alpes-Maritimes | 1.033 | 12.924 | 56.14 | 504.34 | 58.800 |
| 7 | Ardèche | 42.093 | 380 717 | 25.832 | 234.591 | 39.774 |
| 8 | Ardennes | » | » | 21.504 | 171.943 | 40.321 |
| 9 | Ariège | 1.197 | 10.596 | 14.574 | 113.467 | 10.591 |
| 10 | Aube | 641 | 63 639 | 43.536 | 342.083 | 74.020 |
| 11 | Aude | 583.610 | 5.054.839 | 51 322 | 499 747 | 141.986 |
| 12 | Aveyron | 8.786 | 70.701 | 36.238 | 343.796 | 27.251 |
| 13 | Bouches-du-Rhône | 91.026 | 668.603 | 102.648 | 858.054 | 135.831 |
| 14 | Calvados | » | » | 14.812 | 114 427 | 47.663 |
| 15 | Cantal | 46 | 622 | 31.403 | 230.286 | 19 547 |
| 16 | Charente | 10.125 | 487.951 | 35.095 | 277.345 | 43.225 |
| 17 | Charente-Inférieure | 26.372 | 881.178 | 42 575 | 330 582 | 68.503 |
| 18 | Cher | 5.347 | 51 325 | 33.417 | 295.232 | 56 750 |
| 19 | Corrèze | 2.541 | 21.341 | 25 905 | 208 0 3 | 29 589 |
| 21 | Côte-d'Or | 14.345 | 170.795 | 59.685 | 505.5 0 | 470.440 |
| 22 | Côtes-du-Nord | » | » | 14.367 | 123.405 | 36 877 |
| 23 | Creuse | » | » | 35.434 | 268.727 | 36.648 |
| 24 | Dordogne | 47.588 | 549.124 | 39.799 | 334.534 | 60 550 |
| 25 | Doubs | 23 | 504 | 51.987 | 442.378 | 68.074 |
| 26 | Drôme | 13.785 | 158 555 | 16.802 | 145.743 | 31 897 |
| 27 | Eure | 1 | 5 | 13.982 | 106 643 | 25 461 |
| 28 | Eure-et-Loir | 75 | 785 | 29.377 | 249.771 | 61.752 |
| 29 | Finistère | » | » | 56.150 | 473 544 | 86 654 |
| 30 | Gard | 337.346 | 2.807.362 | 58.916 | 509 895 | 106 581 |
| 31 | Garonne (Haute-) | 20.617 | 179.198 | 50.612 | 416 564 | 56 228 |
| 32 | Gers | 50.956 | 75 591 | 13.703 | 115 758 | 35 980 |
| 33 | Gironde | 414.049 | 3 387 979 | 181.375 | 1.561.126 | 1 595.337 |
| 34 | Hérault | 1.158.405 | 10.341 539 | 78.574 | 764.418 | 482.989 |
| 35 | Ille-et-Vilaine | » | 7 | 16.144 | 142.164 | 46 671 |
| 36 | Indre | 7.417 | 55 653 | 28.728 | 223 217 | 30.696 |
| 37 | Indre-et-Loire | 47.463 | 449.652 | 49 172 | 420.106 | 103.026 |
| 38 | Isère | 20.803 | 109.106 | 68.021 | 542.297 | 87 365 |
| 39 | Jura | 4.345 | 34.464 | 36.036 | 275.036 | 63.372 |
| 40 | Landes | 13.483 | 131 533 | 27.363 | 221.030 | 24.721 |
| 41 | Loir-et-Cher | 39.692 | 3 0.320 | 31.407 | 250 809 | 75.424 |
| 42 | Loire | 17.318 | 143.316 | 142.535 | 1.022.947 | 197.260 |
| 43 | Loire (Haute-) | 259 | 2 405 | 48 200 | 409.668 | 64.195 |
| 44 | Loire-Inférieure | 35.894 | 386 792 | 94.916 | 775.532 | 154 937 |
| 45 | Loiret | 15.846 | 129.1 3 | 52.798 | 394.062 | 104 953 |
| 46 | Lot | 12.435 | 183 108 | 13.381 | 149.414 | 9.197 |
| 47 | Lot-et-Garonne | 46 026 | 533.199 | 27.337 | 238.098 | 32 265 |
| 48 | Lozère | 453 | 3.242 | 7.789 | 72 659 | 5 824 |
| 49 | Maine-et-Loire | 39.222 | 474.377 | 54.875 | 532 398 | 198 732 |
| 50 | Manche | » | » | 5.208 | 40 147 | 23.823 |
| 51 | Marne | 894 | 188 593 | 110.750 | 913.822 | 1.185.223 |
| 52 | Marne (Haute-) | 248 | 4 639 | 35.875 | 288.354 | 60 676 |
| 53 | Mayenne | 18 | 505 | 5.348 | 39.760 | 16 860 |
| 54 | Meurthe-et-Moselle | 248 | 4 536 | 94.327 | 759.913 | 177.385 |
| 55 | Meuse | 92 | 1.069 | 41.483 | 338.633 | 63 202 |
| 56 | Morbihan | 67 | 775 | 17.346 | 132.025 | 45.665 |
| 58 | Nièvre | 2 993 | 37.268 | 40.778 | 327 445 | 73.583 |

| NUMÉROS d'ordre | DÉPARTEMENTS | QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) | | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation | | STOCK commercial existant chez les marchands en gros |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mois de Juin | Total depuis le début de la campagne | Mois de Juin | Total depuis le début de la campagne | |
| | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres |
| 59 | Nord | » | » | 89.429 | 759.505 | 241.703 |
| 60 | Oise | » | » | 38.001 | 299.413 | 62.948 |
| 61 | Orne | » | » | 5.706 | 44.708 | 16.047 |
| 62 | Pas-de-Calais | » | » | 41.343 | 323.267 | 96.782 |
| 63 | Puy-de-Dôme | 8.915 | 100.425 | 69.693 | 565.141 | 93.534 |
| 64 | Pyrénées (Basses-) | 6.644 | 73.580 | 49.894 | 403.996 | 68.369 |
| 65 | Pyrénées (Hautes-) | 1.475 | 11.411 | 20.626 | 157.023 | 21.085 |
| 66 | Pyrénées-Orientales | 226.093 | 3.166.483 | 52.041 | 545.684 | 139.306 |
| 69 | Rhône | 46.496 | 478.769 | 171.208 | 1.464.491 | 448.072 |
| 70 | Saône (Haute-) | 85 | 1.607 | 57.772 | 450.317 | 86.935 |
| 71 | Saône-et-Loire | 45.563 | 300.851 | 77.608 | 637.814 | 214.241 |
| 72 | Sarthe | 1.895 | 24.016 | 13.088 | 97.610 | 29.707 |
| 73 | Savoie | 8.844 | 78.905 | 26.499 | 232.250 | 31.927 |
| 74 | Savoie (Haute-) | 1.317 | 34.033 | 26.900 | 241.452 | 51.070 |
| 75 | Direction de la Seine | » | » | 611.780 | 5.077.617 | 1.454.938 |
| | Direction des droits d'entrée | » | » | 311.738 | 2.599.731 | 9 9 808 |
| 76 | Seine-Inférieure | » | » | 98.435 | 665.187 | 186 420 |
| 77 | Seine-et Marne | 38 | 427 | 59 080 | 449.715 | 110.068 |
| 78 | Seine-et-Oise | 56 | 428 | 125.674 | 976.301 | 232.670 |
| 79 | Sèvre (Deux-) | 3.672 | 39.420 | 35.096 | 262.524 | 41.957 |
| 80 | Somme | » | » | 26.328 | 220.649 | 47.338 |
| 81 | Tarn | 37.402 | 483.240 | 35.914 | 299.475 | 51.448 |
| 82 | Tarn-et-Garonne | 16.233 | 189.196 | 11 649 | 97.238 | 13.278 |
| 83 | Var | 149.131 | 1.658.739 | 47 194 | 441.911 | 96 005 |
| 84 | Vaucluse | 52.847 | 451 011 | 15.852 | 129.457 | 62 994 |
| 85 | Vendée | 21.316 | 165.746 | 23.935 | 199 460 | 29.799 |
| 86 | Vienne | 18.462 | 168 861 | 31 654 | 230.964 | 29.961 |
| 87 | Vienne (Haute-) | 22 | 320 | 52 889 | 442.213 | 76.226 |
| 88 | Vosges | 97 | 518 | 66 737 | 523.231 | 122.773 |
| 89 | Yonne | 11.120 | 127.830 | 31.002 | 247.827 | 66 842 |
| | Total pour la France. | 3.814.834 | 37.314.799 | 4.730.221 | 39 216.974 | 12.144 082 |
| | Moselle | 793 | 8.570 | 35.113 | 294 798 | 81.629 |
| | Bas-Rhin | 3.824 | 51.120 | 28 365 | 263 050 | 131.876 |
| | Haut-Rhin | 3.922 | 73.847 | 41 661 | 398.719 | 134 745 |
| | Totaux pour l'Alsace et Lorraine | 8.539 | 133.537 | 105.139 | 956 567 | 348 250 |
| | **Algérie** | | | | | |
| | Alger | 475.646 | 4.659.461 | » | » | 241.477 |
| | Constantine | 103.866 | 1.088.845 | » | » | 27 008 |
| | Oran | 266.675 | 4.172.283 | » | » | 373 326 |
| | Total pour l'Algérie | 846 187 | 9.920.589 | » | » | 641.811 |

# FÉDÉRATION DES SOCIETÉS D'AGRICULTURE

## DU MIDI ET DU SUD-EST

Mardi 13 juillet a été tenue à la Maison de l'Agriculture la séance constitutive de la Fédération des Sociétés d'agriculture du Midi et du Sud-Est.

Cette séance était présidée par M. André Pallier, assisté du Bureau de la Société centrale d'agriculture du Gard ; MM. Gustave Coste, Commes, Villaret, Daniel Dumas et Malhole.

A l'ouverture de la séance, M. Pallier pour souhaiter la bienvenue à ses

collègues des départements voisins : M. Castel de la Reille, président de la Société centrale d'agriculture de l'Aude ; Palazy, président de la Société départementale d'encouragement à l'agriculture de l'Hérault ; M. Boujol, représentant le Comité agricole de Béziers ; M. Degrully, délégué de la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, les départements des Bouches-du-Rhône et du Var s'étaient fait excuser de ne pouvoir assister à la réunion, prononce l'allocution suivante :

« Mes chers collègues et amis,

» C'est avec un très grand plaisir, qu'au nom de la Société centrale d'Agriculture du Gard, représentée ici par son Bureau, j'ai l'honneur de vous souhaiter la bienvenue dans cette Maison de l'Agriculture qui sera la vôtre quand vous le jugerez utile pour nos réunions.

» C'est également ici, qu'en mars dernier, au cours d'une visite de courtoisie faite par notre distingué collègue de Castel de la Reille, président de la Société centrale d'Agriculture de l'Aude, nous avons, M. Gustave Coste, président du Syndicat des Vignerons du Sud-Est, M. de Castel et votre serviteur, ébauché notre projet de Fédération des Sociétés d'Agriculture du Midi et du Sud-Est, qui a abouti au plein succès désiré.

» Nos directives, pour la création de cette Fédération, furent de défendre l'Agriculture régionale du Midi tout entière et notre désir fut de faire, pour toutes les branches de l'agriculture, ce que fait si bien notre Confédération des Vignerons pour la viticulture.

» C'est donc la main dans la main que nous allons marcher ensemble, mais comme une quantité de questions débordent du cadre de la Confédération, nous comptons bien les prendre en main et nous en occuper très activement : Production des céréales, élevage, sériciculture, sylviculture, produits fruitiers, maraîchers, etc., etc. ; tout cela fera partie du cadre agricole professionnel dans lequel nous devons évoluer.

» Il est bien convenu que lorsque l'une des branches de l'agriculture méridionale fera appel à nos services, nous porterons tout notre effort sur ce point après étude de la question par le Bureau de la Fédération.

» Voilà, mes chers collègues, ce que j'avais à vous dire.

» Ce n'est pas un discours que je vais prononcer, car vous le savez comme moi-même, le discours agricole ne nourrit plus son homme.

» Ce sont par des faits, par des actes, que l'on jugera de notre sollicitude pour tous les intérêts agricoles que nous avons mission de défendre au point de vue professionnel agricole.

» Notre succès est certain si, comme j'en ai la conviction, nous n'avons qu'un seul but : placer l'agriculture française au seul rang qu'elle doit occuper, c'est-à-dire le premier. »

On passe ensuite à l'ordre du jour qui appelle la nomination du Bureau.

Sur la proposition de M. André Pallier, M. Castel de la Reille est désigné à l'unanimité pour la présidence.

En ce qui concerne les vice-présidents, les sièges sont attribués à M. André Pallier, du Gard et à M. de Vulliod, de l'Hérault.

Les autres membres du bureau sont : secrétaire général, M. Jaubert, du Var ; secrétaire adjoint, M. de Volontat ; trésorier, M. Desbief, des Bouches-du-Rhône.

L'ordre du jour se poursuit par la discussion sur la propagande du vin et la taxation et réquisition des blés.

Après un échange de vues entre toutes les Sociétés représentées, le bureau décide de fixer la prochaine réunion à Narbonne, le 30 octobre prochain.

N.

# PROPAGANDE POUR LE VIN

## POURQUOI NOUS DEVONS FAIRE DE LA PROPAGANCE (1)

Depuis quelques années la vigne nous donne dans l'ensemble de grosses récoltes — (nous ne parlons pas de celle de 1926, qui se présente sous un aspect de plus en plus défavorable).

Les récoltes abondantes devraient, semble-il, satisfaire les producteurs. Il n'en est rien, car l'abondance, signe habituel de richesses, est au contraire le plus souvent en agriculture une cause de ruines.

Il suffit en effet de quelques millions d'hectos de vin de plus qu'il n'en fraudrait pour satisfaire la consommation, pour voir aussitôt les cours baisser au-dessous du prix de revient.

C'est d'autant plus inquiétant pour nous, que le vin ne suit pas la règle générale, c'est un produit intérieur qui ne suit pas le cours des changes. On peut voir le vin baisser au moment même où toutes choses nécessaires à notre exploitation, à notre existence, augmentent en fonction directe de la dépréciation de la monnaie.

Si l'on en croit les résultats de ces dernières années, les plantations nouvelles en France et surtout en Algérie et en Tunisie nous font escompter des récoltes pléthoriques quand les circonstances atmosphériques ne seront pas défavorables.

Or la récolte pléthorique, c'est la chute des cours avec son cortège de ruines et de troubles.

Tandis que d'une part nous sommes menacés d'avoir trop de vin, nous voyons d'autre part les ligues antialcooliques faire tous leurs efforts pour en réduire la consommation quand elles ne peuvent pas la prohiber.

Elles attaquent le vin, notre boisson nationale, et vont jusqu'à dire qu'il est aussi dangereux que l'absinthe.

Pouvons-nous tolérer qu'on propage de pareilles erreurs ? Et comment nous défendre si nous n'avons pas un plan d'ensemble, une organisation pour la riposte ou pour l'attaque ?

Contre la mévente on a proposé diverses solutions, qui sont restées en projet parce qu'on ne pouvait pas avoir l'assentiment de tous les intéressés.

C'était tantôt le trust Bartissol, le contingentement Palazy — l'office du vin, la limitation des plantations (appliquée depuis en Espagne, au Portugal pour la vigne, en Egypte pour le coton), tantôt la distillation, le vinage, la concentration des moûts.

Mais la conclusion est toujours celle-ci : « Pour vendre le vin convenablement, réduisons notre production ». C'était du malthusianisme économique.

Le Comice agricole de Béziers, après les études de M. Thomas, de M. Nougaret et de moi-même, vient vous dire : « Pour vendre le vin, développons la consommation. »

C'est cette idée qui a donné naissance à la propagande pour le vin.

* * *

Certains esprits chagrins se sont étonnés que cette propagande commence justement cette année où la consommation du vin a augmenté sérieusement.

(1) Communication à l'Assemblée Constitutive de la Fédération des Sociétés agricoles du Midi et du Sud-Est.

Nous leur répondrons que le vin s'écoule toujours, mais il s'agit de savoir à quel prix.

Si la consommation a augmenté depuis deux ans, c'est parce que nous avons vendu le vin trop bon marché par rapport à toutes choses (Pour être à la parité de 1913/1914 nous devrions le vendre 200 fr. l'hecto avec la livre à 190).

Or, nous voulons nous défendre contre ces crises néfastes de mévente ou, si vous préférez, de mauvaise vente. Nous ne voulons pas attendre que la crise sévisse pour entrer en action, de même que nous n'attendons pas d'avoir le feu à la maison pour contracter une assurance contre l'incendie. La campagne 1925-1926 est bien faite pour stimuler notre ardeur et nous donner confiance.

Malgré une récolte abondante dont on nous brandissait le chiffre majoré des stocks de la récolte algérienne et d'Alsace-Lorraine... pour influencer les cours dans le sens de la baisse, nous arrivons en fin de campagne en forte hausse.

Les vins ont presque doublé de prix, non pas seulement parce que la livre est passée de 100 à 150, mais parce que la consommation a augmenté à la faveur des prix trop faibles qui se sont pratiqués pendant de longs mois.

La démonstration est donc éclatante, et M. de la Palisse aurait pu la faire sienne.

Il suffit de développer la consommation pour absorber les plus grosses récoltes et relever les cours.

Ce que M. de la Palisse n'aurait pas dit, c'est que la consommation pouvait se développer pareillement. Certains auraient prétendu le contraire.

Mais il est ruineux pour nous de la développer par des ventes à vil prix. Nous voulons un prix équitable proportionné à la récolte et en rapport avec le prix de toutes choses. Nous pouvons et nous devons y arriver par la publicité.

La publicité ne saurait être la propriété exclusive du Commerce et de l'Industrie. Pourquoi l'Agriculture n'en userait-elle pas ?

Les Américains, avant de nous river des chaînes, nous donnaient l'exemple. Ils font passer la publicité en première ligne dans leurs affaires, et l'usine américaine est continuellement en voie d'agrandissement.

Prenons un exemple.

Henri Ford a construit lui-même sa voiture en 1893.

En 1920 il en a produit 1.250.000.

Cela représente 4.166 voitures par jour ouvrable, 520 par heure — plus de 8 à la minute.

De 1893 au 31 mai 21 — en 28 ans — il a produit 5 millions de voitures du même modèle.

En 3 ans — de 21 à 24 — il a fabriqué 5 millions de voitures de plus — soit 10 millions.

Personne n'aurait cru ce tour de force réalisable il y a 20 ans

Ford n'a pas simplement produit, il a vendu à un prix rémunérateur, et il est peut-être à cette heure l'homme le plus riche du monde.

Nous fera-t-on croire qu'il est plus facile de vendre 1.500.000 voitures Ford par an — valant 20 milliards de francs — que d'écouler à un bon prix toute notre production vinicole, fût elle de 90 millions d'hectolitres ou de 100 ?

N'est-il pas surprenant que l'on vende en France plus de 93 millions

d'hectolitres de lait par an, sans que l'on crie jamais à la surproduction, quand la consommation du vin — consommation en franchise et consommation taxée — se tient dans les environs de 65 millions d'hectos seulement ? et de voir une consommation d'eau minérale de beaucoup supérieure à celle du vin ?

La raison est simple. On fait de la propagande en faveur du lait et de l'eau minérale. On n'en fait pas en faveur du vin ordinaire.

Il est temps qu'on entre dans cette voie nouvelle, et nous allons examiner quelles sont à ce sujet les intentions du Comice Agricole de Béziers.

* * *

Le Comice Agricole désire placer la propagande pour le Vin sous le patronage de Pasteur.

« Le Vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons » a dit notre Savant dont le nom fait autorité dans le monde entier. Le vin a été attaqué, il faut le défendre en publiant des témoignages comme celui de Pasteur, en faisant connaître les qualités du vin au point de vue alimentaire, thérapeutique, hygiénique.

Nous devons propager cette vérité que « le vin est le meilleur antidote de l'alcool » ; qu'il détruit le bacille de la fièvre typhoïde, de la peste, du choléra, etc., c'est le meilleur préservatif contre la tuberculose.

En consultant les cartes de Bertillon, on voit que c'est dans les régions où l'on consomme le plus de vin qu'il y a le moins d'alcooliques et le moins de tuberculeux.

Au mois de novembre prochain, nous aurons la bonne fortune d'assister, à Montpellier, à une conférence sur le Vin, donnée par l'éminent Professeur Vires, de la Faculté de Médecine.

Cette conférence aura un grand retentissement, et nous nous emploierons à la propager car elle sera une magistrale plaidoirie en faveur de notre boisson nationale.

A côté du vin, nous montrerons les dangers de l'eau. « Pensez au tout à l'égout, quand vous boirez de l'eau seule », dit M. Nougaret, et nous répéterons avec M. Roos » :

« Avec l'agglomération des peuples, avec des usines qui, sur tout le territoire traitent des déchets de toute nature et contaminent jusqu'aux moindres ruisseaux, avec une pollution si étendue qu'on trouve des microbes pathogènes jusque dans les eaux minérales venant de sources profondes, on est tenté de trouver l'eau tout juste bonne pour se laver ».

C'est dans tous ces documents que nous puiserons les éléments de notre campagne. Les arguments seront nombreux, décisifs, irréfutables.

Nous les propagerons par la presse en adressant aux journaux des articles périodiques.

Nous les propagerons par T. S. F. comme nous le faisons déjà depuis quelques mois.

Radio-Béziers, subventionné par notre Comice Agricole, répète tous les jours :

« Le Vin est un aliment pour l'homme ».
« Un litre de vin contient 700 calories ».
« Buvez du Vin, etc..... ».

Radio-Béziers fait de la réclame gratuite pour les hôtels qui comprennent

le vin dans le prix du repas...; il défend aussi les clients quand ils sont exploités....

Les journaux de T. S. F. insèrent ce que dit Radio-Béziers, et les journaux anglais, espagnols s'en font l'écho et applaudissent à cette initiative.

Tout le monde ne peut pas entendre Radio Béziers. Mais nous avons d'autres cordes à notre arc.

Notre action se portera aussi d'une part sur les flammes d'oblitération des correspondances. Béziers aura bientôt la devise suivante :

« *Le Vin c'est la Santé ! buvez le vin de France* »

d'autre part, sur les panneaux-réclames à l'entrée des villes, le long des routes.

Béziers qui est l'arrondissement le plus gros producteur de France, aura à ses entrées un panneau : « Béziers capitale du Vin ».

Il faut que l'étranger ait constamment ce mot de vin devant les yeux, les louanges du vin dans la mémoire si nous voulons qu'il boive du vin.

Nous ne pouvons aller nulle part sans voir « *Vichy tant de kilomètres* ». Ce qui veut dire allez à Vichy, buvez de l'eau de Vichy.

Or nous voulons que l'on boive du vin. Pourquoi ne mettrions-nous pas « *Buvez tel cru de la région* » — ou bien « *Le vin c'est la santé, Buvez le vin de France* » ? etc.

Nous avons aussi pensé au cinéma, qui est excellent pour frapper les foules. La C. G. V. a fait éditer un film sur le vin. Vous ne tarderez pas à l'apprécier sur l'écran. C'est une réclame qui porte.

Dans le métro, sur les murs des villes, près des routes, nous répandrons des affiches intéressantes qui vanteront les qualités de notre boisson nationale.

« Le vin force et santé du monde ».

« Le vin c'est la santé, la gaîté, la beauté française..., etc. ».

C'est pour obtenir des affiches intéressantes que le Comice a ouvert un concours doté de 20 mille francs de prix. Ce concours, qui s'est tenu du 27 juin au 11 juillet au théâtre de Béziers, a eu un gros succès. Plus de 300 affiches ont été exposées par des artistes de talent. Elles étaient gaies, originales, elles frappaient l'attention et elles étaient le plus souvent de bonne facture.

40 ont été primées, ce qui ne veut pas dire que parmi les non primées il n'y en ait pas de remarquables.

Les 10 premiers prix sont la propriété du Comice et pourront être propagées. Nous pourrons même acheter telle ou telle autre qui répond à un but spécial.

L'exposition finie à Béziers va se continuer à Paris, au Palais des Glaces, où se tient l'exposition des vins dirigée par M. Taquet, le directeur de la *Revue Vinicole*. Le public pourra les admirer jusqu'à fin août.

Après Paris, les affiches iront peut-être à l'exposition de Lille et dans les grandes villes. C'est un commencement, les journaux en parlent et l'on touche les consommateurs.

Mais la propagande pour le vin ne doit pas se faire qu'en France, il faudra aussi la faire à l'étranger.

Ah ! je saisis, Messieurs, l'objection que vous faites en vous-même.

« Ces gens-là ont un programme bien vaste, ils n'auront jamais assez d'argent pour le réaliser ».

Le programme est vaste en effet et nécessitera des sommes considérables. Mais il ne faut pas avoir peur de l'avenir. Avec du travail, de la persévérance, quand la cause est belle et juste, on doit réussir.

Celui qui a peur limite ses efforts et succombe, or nous n'avons pas peur.

La situation financière peut certes nous gêner, la route peut être périlleuse et difficile, celà pourra ralentir notre marche, mais non pas l'arrêter.

Dans quelques semaines, nous avons réuni près de 600.000 fr. pour faire le carburant national. Serions-nous donc incapables de rassembler les sommes nécessaires pour la propagande pour le vin, pour cette propagande qui aura des conséquences si heureuses sur les bénéfices de tous les viticulteurs ? Allons donc !

Les Français ont peut-être momentanément perdu la confiance, ils ne peuvent pas avoir perdu le désir de vivre, et pour vivre, il n'est plus permis de se laisser bercer ou balloter au gré des événements, il faut se défendre, il faut lutter.

Nous nous défendrons et nous lutterons avec notre propagande pour le vin, et nous espérons bien que nous serons soutenus et aidés par tous les viticulteurs et particulièrement par notre Fédération des Sociétés agricoles du Midi et du Sud-Est.

Nous ferons ainsi œuvre utile pour la viticulture et pour le Pays.

Henri Boujol.

---

PROTESTATION

## CONTRE LA TAXATION ET LA RÉQUISITION DES BLÉS

La Société Centrale d'Agriculture du Gard, dans sa séance du 5 juillet, a émis le vœu suivant :

« Considérant que les déclarations réitérées du Ministre de l'Agriculture font prévoir l'éventualité de la réquisition et de taxation des blés chez les producteurs ; qu'une telle menace ne peut avoir qu'une influence désastreuse sur la production de cette denrée essentielle.

« Qu'il est en effet de toute évidence que les producteurs n'accepteront pas les risques de la culture, aggravée par la fixation arbitraire du prix de vente, alors que le Gouvernement ne possède aucune action sur les éléments du prix de revient.

« Qu'on ne saurait trop rappeler que depuis plusieurs mois le prix du blé en France est resté notablement inférieur au prix du blé étranger, bien que dans les pays producteurs les plus importants, tel que le Canada, le cultivateur soit « roi et maître chez lui », c'est-à-dire ne paie aucun impôt à l'Etat et ne soit pas soumis au service militaire, ainsi qu'il résulte des documents distribués en 1923 par la mission du Train Canadien.

« Que déjà, par suite des entraves qu'elle a subies depuis 1914 la culture du blé est tombé en défaveur, et que, si la pleine liberté ne lui est rendue, on peut prévoir le jour où le consommateur n'aura plus que l'alternative d'acheter du blé étranger ou de se nourrir de chardons ».

En conséquence,

La Société dénonce le danger que le langage du Ministre de l'Agriculture fait courir à l'alimentation du pays.

Et, pour y remédier, demande *qu'avant la période des semailles* le Gouvernement déclare d'une façon formelle renoncer à tout projet de taxation et de réquisition des blés.

La Société,

Renouvelant ses vœux antérieurs et regrettant qu'il n'en ait pas été tenu compte.

Demande que la culture du blé soit encouragée, comme elle l'est en Espagne depuis 1921, par un régime douanier comportant la prohibition d'entrée des blés étrangers tant que sur le marché français le blé n'aura pas atteint un prix minimum à déterminer ; constate que ce régime a permis à l'Espagne depuis le 18 mai dernier de lever la prohibition d'exportation dont étaient frappés les blés et farines.

Demande que le régime économique des blés soit stabilisé, au lieu d'être perpétuellement troublé par des mesures imprévues et intempestives ; emploi des succédanés, suspension des droits de douanes ou retrait de ces mesures etc... N.

---

# LE VIN ET LA VIE CHÈRE

La vie, pour chaque être vivant, comporte une certaine dépense d'énergie. Cette énergie se trouve dans les diverses substances qui servent à son alimentation.

La chaleur est une des formes de l'énergie, et les aliments, par les transformations qu'ils subissent dans l'organisme, sont les agents producteurs de la chaleur, c'est-à-dire de l'énergie nécessaire à la vie.

La chaleur peut être mesurée, et sa quantité déterminée. L'unité de mesure de la chaleur s'appelle *la calorie*, et on peut exprimer la quantité d'énergie nécessaire à la vie, par le nombre de calories correspondant.

Ce serait sortir du cadre que je me suis tracé que de décrire les moyens par lesquels on peut déterminer la quantité d'énergie susceptible d'être apportée à l'homme par une denrée alimentaire quelconque. Je me borne donc à dire que cela s'est fait, pour les denrées alimentaires usuelles.

Un aliment est composé de divers principes, les uns traversent l'économie sans aucune transformation ; ce ne sont pas des principes alimentaires. Les autres sont décomposés, brûlés, et fournissent par les transformations subies, une certaine quantité de chaleur, c'est-à-dire d'énergie.

Pour simplifier les choses, nous pouvons réduire à quatre, les principes alimentaires apportés par les diverses denrées.

Ce sont : 1° Les protéides, albumines diverses des viandes, gluten des céréales, et principes azotés des végétaux, qui sont des aliments de construction ou de réparation des tissus usés.

2° Les graisses, saindoux ; huiles diverses, beurre, etc...

3° Les hydrates de carbone, amidons, sucres, dextrines, gommes, etc....

4° Enfin, un peu à part, bien qu'il puisse être envisagé comme un hydrate de carbone, *l'alcool*.

Chacun de ces principes alimentaires, utilisables par l'organisme, lui apporte une certaine quantité d'énergie, évaluée en calories et qui est en chiffre rond.

Pour les protéides et les hydrates de carbone 4 calories par gr.
Pour les graisses 9 — — —
Pour l'alcool 7 — — —

Ajoutons que pour l'une de ces substances, l'alcool, la valeur alimentaire a été très discutée, mais qu'elle ne peut plus l'être aujourd'hui par un esprit indépendant.

Je ne puis mieux faire à ce sujet que rapporter textuellement ce qu'en dit Armand Gautier, l'éminent biologiste de la Faculté de Médecine de Paris, dans son traité : « L'Alimentation et les régimes » (p. 333).

« Avant d'étudier le vin, le cidre, la bière, etc... une question dont la « solution est indispensable, se pose d'abord, celle de savoir si cet alcool est « un simple excitateur nerveux, s'il n'est qu'un toxique plus ou moins « dangereux, ou s'il est à la fois un excitant, un tonique, et un aliment dans « la véritable acception du mot.

« Les opinions ont été longtemps partagées à ce sujet. Elles le sont encore « aujourd'hui ; mais il résulte *définitivement*, des observations et expériences « modernes les plus irréprochables, que l'alcool absorbé par les animaux, « brûle dans l'économie, en presque totalité. Au même titre que la graisse « ou le sucre, il doit être considéré comme un aliment nous procurant, ainsi « que nous allons le démontrer, la majeure partie de l'énergie correspon- « dant au nombre de calories qu'il produirait, s'il était complètement brûlé « au calorimètre. Soit que l'individu travaille, soit qu'il reste au repos, nous « pensons pouvoir établir ici, grâce aux recherches les plus récentes, que, « à la façon des graisses et des sucres, l'alcool protège les tissus et en parti- « culier leurs matières protoplasmiques, contre la destruction que provoque « tout fonctionnement vital, mais à la condition toutefois *qu'il soit donné « sans abus, celui-ci entraînant des effets contraires.*

« L'alcool se comporte, en un mot, comme un véritale aliment, et *même « comme un aliment précieux,* tant qu'on ne dépasse pas un gramme par « kilogramme de poids du corps et par jour, dose reconnue rester en deçà « de la zone dangereuse, ainsi que nous allons le voir.

« Liebig avait avancé, sans autres preuves que celles de son bon sens, « que l'alcool est un aliment analogue au sucre et qu'il se brûle dans l'écono- « mie. « L'ingestion de l'alcool, écrit-il, dispense de l'usage des aliments « amylacés et sucrés... C'est une exception à la règle, qu'un individu bien « nourri devienne buveur d'eau-de-vie ; mais lorsqu'un ouvrier gagne moins « par son travail qu'il ne lui faut pour se procurer la quantité d'aliments « nécessaires, un besoin impérieux, inexorable, le force à recourir à l'eau-de- « vie. »

A la suite de cette opinion si nettement affirmée de la valeur alimentaire de l'alcool, A. Gautier cite à l'appui, les travaux précis de Birz, Botländer, Albertoni, Stressmann, Atwater et Bénédict, Hédon et même aussi les miens, qui établissent nettement cette valeur.

L'alcool est donc un aliment, et même comme le dit A. Gautier, un aliment précieux, sous la réserve que la quantité ingérée ne soit pas exagérée, et j'ajouterai, sous la réserve qu'une dilution suffisante annihile ses propriétés caustiques.

La valeur alimentaire du vinaigre n'est pas contestée, mais comme pour l'alcool, il ne faut pas envisager l'acide acétique pur, dont quelques grammes suffiraient à tuer un être vivant, ni en ingérer de trop grandes quantités

Tous les aliments d'ailleurs en sont là. Pris en excès et d'une manière continue, ils sont susceptibles d'amener des tares physiologiques, parfois bien plus graves que celles pouvant être occasionnées par les mêmes excès d'alcool.

Mon but est de montrer que les boissons fermentées et plus particulièrement le vin, peut constituer une importante partie de l'alimentation humaine, et que, contrairement à une opinion trop répandue, le vin est une denrée alimentaire moins chère que beaucoup d'autres.

Les besoins d'énergie d'un homme moyen, sédentaire, c'est-à-dire non astreint à un travail mécanique notable, correspondent à une alimentation susceptible de lui fournir 2.500 calories par jour.

Il est évident qu'il va falloir un gros supplément si nous envisageons l'homme devant exécuter un travail mécanique plus ou moins important.

D'après A. Gautier, la ration quotidienne d'un ouvrier agricole du Midi de la France, doit lui fournir 4.600 calories.

D'après Gasparin, les ouvriers agricoles du canton de Vaud (Suisse) recevraient une ration comportant 4 313 calories.

Enfin, encore d'après A. Gautier, les rations du temps de guerre ou de campagne dans les armées des diverses nations varient entre un maximum de 3.530 calories pour le soldat prussien, et un minimum de 3.240 pour le soldat français.

Il est bon d'ajouter que ces chiffres sont faibles, et en réalité notablement plus élevés par le jeu des bonis.

Retenons donc le chiffre de 2.500 calories pour l'homme sédentaire, et celui de 4.500 pour l'homme assujetti à un travail musculaire important.

Voyons maintenant dans quelle mesure peut intervenir la boisson, et plus particulièrement *le vin*, dans les rations nécessaires.

Nous savons que la grande, la très grande généralité des médecins sont de l'avis d'A. Gautier, qu'un gramme d'alcool pur par kilogramme du poids du corps et par jour, est une dose restant *en deçà* de la zone dangereuse, applicable à un homme non assujetti à un travail mécanique plus ou moins important. Dans le cas contraire, elle peut être plus forte, d'autant plus qu'il y a, dans l'absorption des boissons fermentées, des modalités permettant d'entrevoir qu'une consommation beaucoup plus importante peut être envisagée, dénuée de tout inconvénient.

Il me sera permis ici de rappeler une expérience du grand biologiste Chauveau, ayant consisté à substituer dans la ration d'un chien, un certain nombre de calories-alcool, au même nombre de calories-sucre, et à étudier les résultats de cette substitution, sur la valeur du travail accompli par le chien, en l'espèce, travail représenté par un certain nombre de kilomètres parcourus dans une roue.

Les résultats ont été nettement défavorables au travail avec alcool.

Mais il ne s'agit pas d'accepter sans une étude approfondie des conditions d'une expérience, les résultats qu'on en observe.

La même expérience, en tous points semblable, sauf en un seul, a été reprise par Hédon, le physiologiste universellement réputé de la Faculté de Médecine de Montpellier, et moi-même, mais tandis que Chauveau donnait à son animal la ration quotidienne d'alcool en une seule fois, ce qui amenait, comme il le dit lui-même, *un état de légère ébriété*, nous ne le donnions qu'en plusieurs fois dans la journée.

Nos résultats, *enregistrés*, ne nous ont pas permis de saisir la moindre

différence entre le travail à l'alcool et le travail au sucre. Notre expérience consistant en une semaine à l'alcool succédant à une semaine au sucre, a duré 18 mois sans que notre sujet ait varié de poids, et sans que son travail ait été modifié.

L'essentiel, dans la consommation de l'alcool, sous la forme de boissons fermentées, est de n'en pas ingérer, en une seule fois, une dose suffisante pour amener un symptôme d'ivresse, si léger soit-il.

L'alcool est brûlé dans l'organisme avec rapidité (1) de sorte que des ingestions modérées répétées même à intervalles relativement courts, permettent d'utiliser toutes les calories qu'il apporte.

Les ouvriers agricoles du Midi, qui consomment du vin aux quatre repas de leur journée, et même souvent entre ces repas, en plein travail, pour étancher leur soif, en absorbent quotidiennement deux litres, souvent même davantage.

Or, s'il s'agit de deux litres d'un vin ordinaire à 9 o/o d'alcool en volume, soit 72 gr. par litre, et 2 o/o de substances diverses assimilables aux hydrates de carbone, ces deux litres apportent dans la ration :

$$(72 \times 7 + 20 \times 4)\ 2 = 1168 \text{ calories}$$

contenues dans la même boisson, soit plus du quart des calories qui leur sont nécessaires, et l'expérience séculaire est là, pour démontrer qu'une telle consommation n'est jamais la cause d'une tare physiologique quelconque.

S'ils ne trouvent pas les calories dans leur boisson, il faut qu'ils les trouvent sous la forme d'autres substances alimentaires qui constituent pour les organes digestifs un travail de transformation supérieur, car la combustion de l'alcool se fait surtout en dehors de ces organes, et sans transformation préalable.

On ne pourrait d'ailleurs pas, l'eau non alimentaire mise à part, trouver ces calories à un prix aussi bas dans n'importe quelle boisson.

Tout d'abord, sans autrement insister, il est bien permis de rappeler que l'eau par la pollution microbienne qu'elle subit trop souvent, est le véhicule de certaines maladies infectieuses, et cela d'autant mieux, qu'ingérée rapidement, entre les repas, elle peut franchir l'estomac vide, sans subir suffisamment l'action stérilisante du suc gastrique, par son acidité. Le vin au contraire, même étendu d'eau, tue rapidement la plupart des microbes pathogènes.

Il n'est pas désirable que la boisson d'un travailleur soit l'eau.

Quant aux autres boissons, l'infusion de thé, par exemple, recommandée par plusieurs hygiénistes, je ne méconnais pas sa supériorité sur l'eau à l'égard de l'hygiène, je me borne à remarquer que les 1000 calories que pourrait fournir le thé, seraient réparties en un énorme volume, et que le thé valant actuellement 30 fr. environ le kilog. ne pourrait fournir ces mille calories qu'à raison de 22 fr. environ, c'est-à-dire à peu près 10 fois plus cher que les 1000 calories vin, ce dernier considéré à 9 o/o d'alcool et à 1 fr. 40 le litre, donnant les 1000 calories à 2 fr. 57.

Il ne faut pas cependant considérer seulement le prix auquel reviennent les calories que peut fournir une denrée alimentaire. Il est non seulement agréable, mais utile de varier les régimes, mais je pense, que dans les con-

(1) Des expériences faites sur le lapin par M. Hedon et moi, nous ont permis de constater que la combustion d'alcool était de 0 gr. 75 par kil. et par heure.

ditions actuelles du coût de la vie, il n'est pas sans intérêt d'accorder quelque attention à ce prix.

Il existe sans doute nombre de denrées susceptibles de fournir la calorie moins cher que le vin et qui doivent entrer en large proportion dans le régime, mais nombre d'autres pourront être, sinon écartées, au moins diminuées dans l'alimentation habituelle.

Le pain de froment moyen, avec ses 70 gr. 6 de protéides, 4 gr. 6 de graisse, et 525 gr. d'hydrates de carbone par kilogramme fournit 2425 calories, soit sensiblement à 1 fr. les 1000, au prix actuel du pain de 2 fr. 45.

Les pommes de terre adultes, beaucoup plus alimentaires que celles dites « nouvelles » apportent par kil. évalué à 1 fr. : 13 gr. de protéides, 1 gr. 5 de graisse et 200 gr. d'hydrates de carbone, ce qui donne 866 calories, soit les 1000 à 1,15.

Les légumes secs, du type haricots, lentilles, pois, du prix d'environ 4 fr. le kil. apportent en moyenne : 230 gr. de protéides, 12 à 15 gr. de graisse, et 550 d'hydrates de carbone, correspondant à 3200 calories soit les 1000 à environ 1 fr. 25.

Mais, à côté de ceux-là, combien d'aliments sont incomparablement plus chers, et devraient être considérablement réduits.

Les viandes les plus diverses ne sont pas indispensables à l'alimentation.

On sait que nombre de personnes n'en consomment jamais, sans s'en porter sensiblement moins bien. Que ce soit le fond de mets fort agréables, j'en conviens volontiers, mais c'est une satisfaction qu'il faut payer cher.

Le public n'envisage pas assez que si la viande contient des substances de haute valeur alimentaire, elle contient aussi 75 o/o d'eau en moyenne.

Une viande désossée, de bonne qualité, contient par kilogramme, 200 gr. de protéides et 50 gr. de graisse, ce qui, traduit en calories, donne 1250, et au prix actuel de 16 à 18 fr. le kil. élève de 12 fr. 80 à 14 fr. 40 le prix des 1000 calories.

Il en est à peu près de même pour le poisson.

Les œufs constituent un aliment beaucoup moins cher que la viande, mais cependant encore beaucoup plus cher que le vin. Comptés à raison de 0 fr. 70 pièce, et de vingt par kil., ils apportent 260 gr. d'albumine et hydrates de carbone, et 240 gr. de graisses, ce qui donne 3200 calories pour 14 fr., soit les 1000 calories à 4 fr. 37.

Quant au légumes frais, ils sont tous plus chers que le vin, si on tient compte de l'important déchet inévitable de préparation avant cuisson.

| | | | |
|---|---|---|---|
| La betterave comestible apporte ..... | 420 | calories | par kil. |
| L'asperge ..... | 200 | — | — |
| Le choux-fleur ..... | 310 | — | — |
| Les carottes ..... | 440 | — | — |
| Les épinards ..... | 370 | — | — |
| La salade ordinaire ..... | 135 | — | — |

Sans connaître l'exact prix du kil. de ces denrées, prêt pour la table, je suis bien certain que les 1000 calories seront toujours payées notablement plus cher que dans le vin.

Les fruits frais sont bien supérieurs aux légumes et certains, au point de vue prix ne sont pas inférieurs au vin. Le raisin est d'ailleurs le plus nutritif d'entre eux.

Il serait oiseux de multiplier ces citations d'aliments plus ou moins chers,

mais je dois encore faire ressortir qu'en matière d'alimentation, il est pour certaines denrées des qualités spéciales qu'il est bon d'envisager, en dehors de leur pouvoir nutritif, et de leur prix.

Certaines substances n'ayant par elles-mêmes qu'une valeur alimentaire nulle, ou à peu près, présentent des propriétés excitantes et toniques si marquées, que leur absorption produit absolument l'illusion du réconfort.

Un litre de bon bouillon de viande dégraissé, n'apporte que 32 calories à l'organisme, ce qui est insignifiant, mais ce qui n'empêche cependant pas qu'une tasse d'un tel bouillon, donne une sensation agréable et semble satisfaire l'estomac.

Or, dans certains aliments se trouvent réunis à un haut degré la valeur alimentaire, et les propriétés excitantes et toniques de certains condiments.

Les diverses boissons fermentées sont, dans ce cas, et en toute première ligne le vin, avec cette autre considération que le vin est relativement riche en ces substances encore mystérieuses reconnues depuis quelques années, indispensables à la santé parfaite, *les vitamines*.

Ce sont là des considérations qui, en dehors de la valeur alimentaire du vin, militent en faveur de son adoption comme boisson usuelle.

Je sais bien que de rares personnes ne peuvent pas supporter le vin, comme il en est d'ailleurs qui ne peuvent pas supporter le poisson ou tel ou tel autre aliment ou boisson, mais ce sont là des exceptions, qui d'ailleurs ne se rencontrent que chez les sédentaires.

En tous cas, je ne me lasserai pas de rappeler l'observation de Liebig :

« A l'époque de l'établissement des Sociétés de tempérance en Angleterre « et en Allemagne, beaucoup de personnes ayant remplacé par de l'argent, « le vin et la bière qu'elles donnaient à leurs domestiques, remarquaient « que la consommation du pain et autres aliments, augmentait de façon nota- « ble, de telle sorte qu'en réalité, le vin était payé deux fois : en argent « d'abord, en supplément d'aliments ensuite. »

Ce qu'on ne trouve pas dans la boisson doit être pris ailleurs. Les nations *sèches*, comme les Etats-Unis, feraient bien de méditer cet axiome, cela les dispenseraient de rechercher dans les stupéfiants dont la consommation a augmenté, depuis la sécheresse, dans des proportions fantastiques, une ivresse de bien plus mauvais aloi que celle de l'alcool.

L. Roos,
Directeur de la Station OEnologique
de l'Hérault.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Légion d'Honneur.** — Sont promus ou nommés :

*Officier* : MM. Albert Bruno, inspecteur général des stations agronomiques et laboratoires au ministère ; Deharme, agriculteur éleveur à Angers ; Deroye, conservateur des eaux et forêts, à Dijon ; Jullian, chef de bureau au ministère ; Joseph Le Rouzic, directeur de l'école nationale d'agriculture de Rennes ; Lilette, conservateur détaché à la direction générale des eaux et forêts, au ministère ; Maréchal, agriculteur à Oran ; Serres, agriculteur à Cruzy-le-Châtel (Yonne).

*Chevalier* : MM. Affre, directeur des services vétérinaires de la Haute-

Vienne ; Agostini, gérant du domaine national de Casablanca ; Auclair, président de la caisse de crédit agricole mutuel d'Aigurande (Indre); Barbier, horticulteur pépiniériste à Orléans ; Barraud, agriculteur à Segonzac (Charente) ; Cavaillès, agriculteur, à Nages (Tarn); Charon, secrétaire agent comptable honoraire de l'Institut national agronomique ; Chervin, sous-directeur de l'agriculture au gouvernement général de l'Algérie ; Davesne, sous-chef de bureau au ministère; Dejohet, inspecteur de l'office national de crédit agricole à Paris; Despoisse, chef de bureau à l'office national du crédit agricole ; Douaire, directeur des services agricoles du Jura ; Fleckinger, directeur des services agricoles de la Corrèze ; Fondard, directeur des services agricoles des Bouches-du-Rhône ; Grampeix, sous-chef de cabinet du ministre ; Graveux, ingénieur en chef du génie rural à Carcassonne ; Guy, directeur des services agricoles de l'Ariège ; Lafond, inspecteur principal des eaux et forêts, à Bordeaux; Leymarie, professeur d'école d'agriculture, à Poitiers ; Mazet, sous-chef de bureau au ministère; Moreau, directeur de la station œnologique d'Angers ; Ribard, agriculteur à Nimes ; Sauger, sous-chef de bureau au ministère ; Soursac, directeur des services agricoles des Pyrénées-Orientales ; de Veyssière, chef de section à la direction générale des eaux et forêts, au ministère; Mmes Pérès, née Cotten, cultivatrice à Kervir-en-Soaer (Finistère), et Piron, née Burdet, cultivatrice à Vieu-d'Izenave (Ain).

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les prix pratiqués de gros à gros pour les vins, dans les Entrepôts parisiens, ont encore été plus élevés cette huitaine, que la précédente ; il ne peut en être autrement avec les taux demandés à la propriété. Des vins du Midi 8°, ont été payés de 116 à 118 fr. ; des 9°, de 125 à 128 fr. ; des 10°, de 142 à 145 fr. Des Gironde ont été offerts de 150 à 155 fr., en très bons vins. Des Algérie l'ont été de 145 à 148 fr. pour des 10°, et de 155 à 158 fr. pour des 11° ; des rosés, de cette dernière origine, ont vu les prix de 155 fr. pour des 11° environ Du côté des vins blancs, on a payé 120 fr. des vins de diverses provenances faisant 7°5 environ, et de 125 à 130 fr., ceux titrant de 8° à 8°5. Des Algérie blancs, 10°, ont été traités de 142 à 145 fr. ; d'autres, de 10°5 à 11° l'ont été de 150 à 155 fr. ; enfin, des 12° ont été offerts de 160 à 165 francs. Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares de Paris.

Il y a toujours un assez bon courant de demandes des débitants, lesquels voyant la hausse s'accentuer de jour en jour, s'approvisionnent dans la mesure de leurs facultés d'achat. Voici quelques prix pratiqués ces jours derniers encore par certaines grandes épiceries de la place : Vin rouge ordinaire, 8°, de 1 fr. 40 à 1 fr. 45; 8°5, 1 fr. 50; 9°, de 1 fr. 55 à 1 fr. 65; 10°, de 1 fr. 70 à 2 fr. 10. Algérie supérieur 11°, de 2 fr. 10, à 2 fr. ; 12°5, 2 fr. 40, la bouteille genre Saint-Galmier. Bordeaux rouge, 2 fr. 30 à 2 fr. 40 ; Beaujolais, 2 fr. 50 ; Côtes du Rhône, 2 fr. 40 à 2 fr. 50. Les vins blancs ordinaires 8° sont offerts à 1 fr. 65, les 9° de 1 fr. 80 à 2 fr. la bouteille, également.

GARD. — **Nîmes.** — *Cours de la Commission officielle* :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 12 juillet | Cours du 19 juillet |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | 11 à 12 francs | 11,50 à 12 fr. 50 |
| 8 à 9° | 44 | le degré | le degré |
| 9 à 10° | à | | |
| 10 à 11° | 55 | Aramon blanc | Aramon blanc |
| 11 à » | » | 10 fr. 50 le degré | 11 fr. le degré |
| Costières | 5,50 à 5,75 le degré | 10 fr. 50 le degré | 11 fr. le degré |
| Rosé, paillet, gris | | 10 fr. 50 | |
| Blanc Bourret | | le degré | |
| Blanc Picpoul | | | |

La cave coopérative de Beaucaire (Gard), a vendu du 7 au 10 juillet, 900 hectos de son vin de plaine au prix de 12 fr. le degré.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 13 juillet | Cours du 20 juillet |
|---|---|---|---|
| 8° | 45 | » | » |
| 9° | à | 8 à 10° : 96 à 118 | 8 à 10° : 100 à 120 |
| 10° | | | |
| 11° | 58 | 10° à 11° : 119 à 130 | 10° à 11° : 121 à 13[illegible] |
| Rosé | 5,50 à 6 fr. le d. | 11 à 11,50 le d. | 11,50 à 12 le d. 2 |
| Blanc | 6,50 à 7 fr. le deg. | » | » |

La cave coopérative de Pinet (Hérault), a vendu le 12 juillet, un lot de vin blanc, 10°2, au prix de 120 francs l'hecto.

— **Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 9 juillet | Cours du 16 juillet |
|---|---|---|---|
| | | 7 à 11° de 11,25 | 7 à 11° de 11,70 |
| 7 à 8° | » | à 12 fr. le d. | à 12 fr. 25 le d. |
| 8 à 9° | 48 | » | » |
| 9 à 10° | à | » | » |
| 10 à 12° | 58 | » | » |
| Vins rosés | 5,75 à 6 fr. le d. | 10,50 à 11 le d. | 11 à 11,50 le d. |
| Vins blancs | 6,50 à 7 fr. le d. | 11 à 11,50 le d. | 11,50 à 12,50 le d. |

**Olonzac.** — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 18 juillet. — Vins rouges 1925, de 9 à 10 degrés 113 à 126 fr. ; de 10 à 11 degrés, 126 à 140 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 120 à 140 fr.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltaut, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

**Pézenas.** — Cours des vins, semaine du 17 juillet 1926 :

Récolte 1925. Vins rouges, 12 fr. à 12 fr. 25 le degré logé.

Vins rosés, de 11 fr. à 11 fr. 50 le degré.

Bourret et Picpoul, 12 fr. le degré, Clairette manque.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Affaires traitées en vins des Corbières sur le marché de Narbonne, de 10 à 12 degrés, de 11 fr. 75 à 12 fr. 25 le degré.

AUDE. — **Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 8 juillet | Cours du 15 juillet |
|---|---|---|---|
| 7 à 8 | » | » | » |
| 8 à 9° | 47 à 50 | 7 à 11° de 11 | 7 à 11° de 11,75 |
| 9 à 10° | 50 à 53 | à 12 fr. | à 12 fr. 25 |
| 10 à 11° | 53 à 56 | le degré | le degré |
| 11° et au-dessus | 56 à 61 | | |

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 10 juillet | Cours du 17 juillet |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | | 11 fr. 25 | 12 fr. |
| 8 à 9° | 46 à 49 | à | à |
| 9 à 10° | 49 à 51 | 12 fr. le d. | 12 fr. 25 le d. |
| 10 à 11° | 51 à 56 | | |
| 11 à 12° | 56 à 60 | | |
| 12 à 13° | 60 à 65 | | |

**Carcassonne.** — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 7 juillet 1926 : Vins de la récolte de 1925 :

Vins rouges de 8 à 11 degrés, de 98 à 134 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

LOIR-ET-CHER. — **Blois.** — On fait quelques affaires, en vins rouges, de 10 à 11 fr. 50 le degré, en vins gris de 11 à 12 francs et en vins blancs de 11 fr. 50 à 12 fr. 50,

LOIRET. — **Orléans.** — Vin rouge du pays Gris-Meunier, de 270 à 325 fr. Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, de 228 à 275 fr.; de Blois, de 228 à 250 fr,

CENTRE. — De l'*Agriculture du Centre* : « Les prix sont en hausse, mais la perspective d'une récolte largement déficitaire, n'est pas faite pour vaincre la résistance que manifestent en général les producteurs.

Dans la région de Contres, le commerce a offert 130 francs de l'hecto, pour les vins de 8°5 à 9 degrés, soit environ 14 fr. 50 le degré.»

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 9 juillet 1926.

Vin rouge :

Vins rouges extra, le degré »» à »» fr. l'hecto.

Autres qualités réunies, le degré, 9 fr. 50 à 10 fr. 50.

Distillerie, enlèvement immédiat propriété, pas d'affaires.

Vin blanc :

De raisins rouges, de 8 fr. 75 à 9 fr. le degré.

De raisins blancs, de 8 fr. 75 à 9 fr. 25 le degré.

Achats sur souche, de 7.75 à 8 fr. 50, pris à la propriété.

Nus, quai Alger.

MARCHÉ AUX RAISINS

**Halles de Paris**, 20 juillet.— Raisins d'Algérie, 100 kilos, de 450 à 500 fr.

ALCOOLS

**Béziers**. — *Cours des alcools naturels*, communiqués par le Syndicat des distillateurs et rectificateurs : alcool rectifiés extra neutres, 96 à 97°, de 950 à 960 fr. les 100 degrés ; alcools simple rectification, 92 à 94 degrés, de 925 à 930 fr. les 100°.

**Narbonne.**— 3/6 de vin du Midi, 86°, de 725 à »»» fr. les 86 degrés ; trois-six de marc, 86°, 700 à 710 fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 500 fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, 52°. 420 à 425 fr. les 52°. L'hecto litre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

**Montpellier.**— Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 740 à »»» fr. les 86° ; eaux-de-vie de marc à 52°, 415 à 420 fr.; rectifié de 95 à 97°, les 100°, 930 à 940 francs, pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, 415 à 420 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

### TARTRES

**Bordeaux.** — Lie de vin sèche 2.70/3.60 le degré bitartrate de potasse selon rendement ; dito 2,80 à 3,80 le degré acide tartrique selon rendement ; tartre brut rouge 74/75 o/o, 5,35 à 5,45 le degré bitartrate ; dito blanc 80/82 o/o, 5,65 à 5,70 le degré bitartrate ; tartrate de chaux, 50 o/o acide 6 fr. ; crème de tartre 90/92 o/o, 875 fr. les 100 kilos ; dito 95 o/o, 900 fr. les 100 kilos ; 99 o/o, 930 fr. les 100 kilos.

### CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.* — 20 juillet 1926.

| | juillet | août | 4 derniers |
|---|---|---|---|
| Blé..... | 231 A. | 232 A. | 229 A. |
| Seigle..... | 145 N. | 132 N. | 135 N. |
| Avoine noire. | 137 A. | 138 A. | 135 A. |
| Avoine..... | 133 N. | 129 N. | 125 N. |

**New-York.** — On cote en clôture :

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| Blés dur n° 2..... | 1,62 1/4 | 191.31 | 255.08 | + 0.39 |
| Maïs disp..... | 94 1/4 | 128.02 | 160.03 | + 0.23 |

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 160 1/4 c. le bushel (251 fr. 94 les 100 kilos); bigarré durum 163 1/4 cents (255 fr. 65).

**Alger.** — Blé tendre, Hauts-Plateaux, de 218 à 220 fr.
Blé tendre marchand, 78 kil., de 214 à 216 fr.
Blé dur colon supérieur Haut-Plateaux, de 218 à 220 fr.
Blé dur marchand, 77 kilos de 210 à 212.
Orge marchande, de 124 à 126 fr.
Orge colon machinée, 128 à 129 fr.
Avoine, de 134 à 135 fr.

### TOURTEAUX

**Marseille.** — On cote les 100 kilos, pris en fabriques nus : Coprahs 1/2 cochin »»» ; 1/2 blancs »»» à »»» ; ordinaires 119 ; arachides Rufisque extra blancs 140 ; blancs 130 ; ordinaire 128 ; Coromandel 119 ; sésames de l'Inde noirs »» ; blancs »» ; ricins 58 ; lins 155 ; colza »»» ; palmistes 80.

*Le Gérant :* **G. Fourrera.**

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du Dimanche 11 au Samedi 17 juillet 1926*

| | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill. | PLUIE 1925 mill. | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill. | PLUIE 1925 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Nantes** | | | | | | **Mourmelon** | | | | | |
| Dimanche... | 19 | » | » | » | » | » | 18 | 16 | 25 | 15 | » | « |
| Lundi..... | 23 | 20 | 27 | » | » | » | 19 | 18 | 23 | 12 | 3 | » |
| Mardi..... | » | 20 | 28 | 13 | » | « | 24 | 19 | 25 | 11 | » | » |
| Mercredi.... | 27 | 21 | 28 | 12 | » | » | 26 | 22 | 28 | 13 | » | » |
| Jeudi..... | 29 | 21 | » | 15 | » | » | 28 | 22 | 28 | 14 | » | » |
| Vendredi.... | 24 | » | 28 | » | » | » | 22 | 20 | 26 | 16 | 3 | 3 |
| Samedi..... | 25 | 20 | 21 | 15 | » | 1 | 23 | 17 | 27 | 13 | » | » |
| Total..... | 531 | 326. | 572. | 248. | 19 | 10.1 | 572. | 360. | 611 | 311. | 6.5 | 40.8 |
| | **Rochefort** | | | | | | **Besançon** | | | | | |
| Dimanche.. | 17 | 16 | 19 | » | » | « | 18 | 18 | » | » | » | » |
| Lundi..... | 22 | 20 | » | « | » | » | » | » | » | 12 | » | » |
| Mardi..... | 27 | » | » | 18 | » | » | 21 | 19 | » | 13 | » | » |
| Mercredi.... | 29 | 19 | « | 20 | » | » | » | » | » | 9 | « | » |
| Jeudi..... | 24 | 20 | » | 15 | « | » | 26 | 23 | » | 10 | » | » |
| Vendredi... | 23 | 20 | 22 | » | » | » | 31 | 19 | » | 13 | » | » |
| Samedi..... | » | 19 | 22 | 18 | » | 1 | 21 | 21 | » | « | » | » |
| Total..... | 553 | 420 | 393 | 185 | 22.4 | 19.3 | 535. | 336 | 20 | 229 | 23 | 35 |
| | **Clermont-Ferrand** | | | | | | **Lyon** | | | | | |
| Dimanche... | 21 | » | 21 | 12 | » | » | 21 | 17 | 23 | 15 | » | » |
| Lundi..... | 23 | 19 | 22 | 11 | » | » | 22 | 20 | 23 | 12 | » | » |
| Mardi..... | 24 | » | 21 | 7 | » | » | 23 | 18 | 24 | 11 | » | 7 |
| Mercredi.... | 26 | 20 | 23 | « | » | » | 27 | 21 | 25 | 12 | » | » |
| Jeudi..... | 28 | 22 | 25 | 8 | » | » | 27 | 20 | 25 | 11 | » | 0.1 |
| Vendredi... | » | 19 | » | 13 | » | 20 | 26 | 21 | 26 | 12 | 0.6 | 6 |
| Samedi..... | » | 20 | 24 | 17 | » | 4 | 24 | 21 | 28 | 13 | » | 1 |
| Total..... | 548. | 228 | 510. | 244 | 0 2 | 64.9 | 609 | 395. | 644. | 325. | 37. | 98. |
| | **Bordeaux** | | | | | | **Marseille** | | | | | |
| Dimanche.. | 22 | » | 25 | 12 | » | » | 25 | 21 | » | 13 | » | » |
| Lundi..... | 26 | 20 | 28 | 14 | » | « | 26 | 22 | 29 | 15 | » | » |
| Mardi..... | 29 | 20 | » | 11 | « | » | 21 | 21 | 28 | 15 | » | » |
| Mercredi.... | 30 | 19 | 29 | 11 | » | » | 25 | 22 | » | 13 | » | » |
| Jeudi..... | 24 | 19 | « | 12 | » | » | 24 | 22 | » | 16 | » | « |
| Vendredi... | 23 | 17 | « | » | » | » | 28 | 24 | » | 15 | » | » |
| Samedi..... | 27 | 18 | 26 | 18 | » | » | 32 | 24 | 29 | 17 | » | » |
| Total..... | 616. | 380 | 546. | 297. | 8.0 | 28.9 | 699. | 460. | 494 | 286. | 1 | 48 |
| | **Toulouse** | | | | | | **Montpellier** | | | | | |
| Dimanche... | 24 | 17 | 25 | 16 | » | » | 31.4 | 16.2 | 29.1 | 16.7 | » | » |
| Lundi..... | 27 | » | 25 | 14 | » | » | 27 0 | 11.9 | 29.0 | 16.8 | » | » |
| Mardi..... | 29 | 21 | 27 | 14 | » | 7 | 27.0 | 12.1 | 28 6 | 14.5 | » | » |
| Mercredi.... | 26 | 21 | 28 | 13 | » | » | 29.4 | 15 0 | 29.0 | 15.9 | » | » |
| Jeudi..... | 30 | 19 | » | 13 | « | « | 35 0 | 18.1 | 29.4 | 15.1 | « | » |
| Vendredi... | 30 | 20 | » | 12 | « | » | 35 1 | 18.0 | 30.6 | 16.1 | » | » |
| Samedi..... | 29 | 21 | 28 | 18 | » | » | 30 3 | 17.0 | 29 0 | 19.9 | » | 0.9 |
| Total..... | 688. | 390. | 580. | 378. | 23 6 | 76.4 | 810.0 | 428.9 | 749.9 | 448.3 | 19.5 | 26.7 |
| | **Perpignan** | | | | | | **Alger** | | | | | |
| Dimanche... | 26 | 22 | 27 | 19 | » | » | » | » | » | » | « | » |
| Lundi..... | 30 | 25 | 29 | 19 | » | » | » | » | » | » | » | » |
| Mardi..... | 22 | 20 | « | 16 | » | 0.3 | 24 | 25 | » | » | » | » |
| Mercredi.... | 27 | 22 | 30 | 20 | » | « | » | » | » | 19 | » | 1 |
| Jeudi..... | 27 | 20 | » | 16 | » | » | » | 24 | 31 | 19 | » | » |
| Vendredi.... | 31 | 27 | » | 20 | » | » | » | » | 25 | 20 | » | » |
| Samedi..... | 32 | 27 | 32 | 21 | » | » | » | » | 26 | 19 | » | » |
| Total..... | 715. | 510. | 599 | 465. | 48.6 | 4.6 | 98. | 381. | 262. | 266. | 3 | 1 |

**Observations.** — Eté.

# SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

**Industriels et Viticoles**

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

**Usine à BEAUCAIRE (Gard)**

**Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V·**

R. du C. Paris, N° 45.079·

DIRECTION COMMERCIALE

**P. BALLARD**

**7, rue Collot, MONTPELLIER**

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

***Par notre***

# Solution Sulfureuse-Phosphatée

# "SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE ¡GARANTIE LEGALE

PRIX LES PLUS BAS

*Nous demander Notice et Conditions de Vente*

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

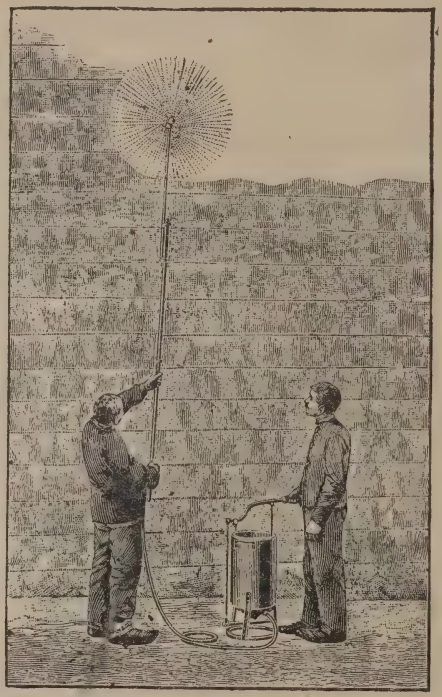
**Agent commercial :** P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

**Agents :** DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénélon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône). — G. FAUROUX, 71, rue d'Isly, à ALGER.

# LE TEMPS VOUS MANQUE

pour assainir vos Ecuries, Etables, Porcheries, etc., etc.

Avec le **BADIGEONNEUR "PRESTO"** vous travaillerez rapidement (*200 mètres carrés à l'heure*), économiquement et garantirez vos animaux contre les **EPIDEMIES.**



CATALOGUE FRANCO

# Etablts VERMOREL

**VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)**
**(Rhône)**

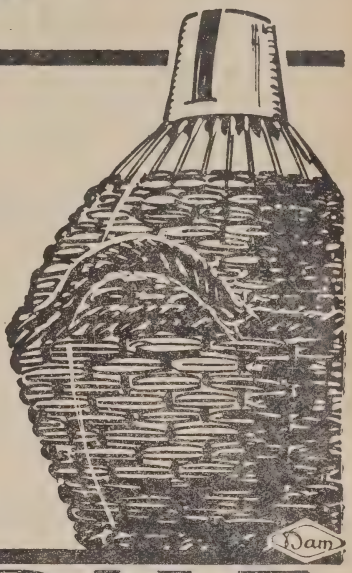
**Succursales à :**
PARIS — MARSEILLE — MONTPELLIER — TOULOUSE — BORDEAUX
STRASBOURG

Vous tenez à avoir des vins brillants, de belle tenue, dont vous pouvez défendre les prix ; vinifiez donc au

**Sulfophosphate HUBERT**

230 gr. de gaz sulfureux pur et libre.
235 gr. de phosphate bi-ammonique.

20 ans d'existence. Jamais d'insuccès.
Dix millions d'hectos traités par an.



**LA LITTORALE**
BEZIERS

**FABRIQUES DE PRODUITS CHIMIQUES BILLAULT**
2, 4 et 6, Place de la Sorbonne, 22 — PARIS V^e^.

**PYRAFOLLIOL** Radical contre la pyrale et le folletage en traitements d'hiver.

**BOUILLIE INSECTICIDE BILLAULT** Le seul arséniate de plomb donnant des résultats positifs contre l'Eudémis et la Cochylis.

**ARSÉNIATE BILLAULT** contre l'Altise.

R. C. Seine 209.029 B

**Arrondissement de: Béziers, Aude et Pyrénées-Orientales:** M. BAYARD, à Carcassonne.
**Arrondissement de: Montpellier et Gard:** M. RENÉ LAVAL, 1, rue du Cheval-Vert, **Montpellier**
**Département de la Marne** : M. TURGY-LALLEMENT, à Mesnil-sur Ogé (Marne).

# LA BRUNISSURE DE LA VIGNE

Par **L. RAVAZ**

Professeur de viticulture et Directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte. — Prix: 6 fr.
Franco poste 6 fr. 75

Cet ouvrage est l'étude complète de la maladie de la vigne, La Brunissure, et de son traitement. C'est aussi la théorie de la végétation, de la production et de la qualité des produits de la vigne.

**En vente à la LIBRAIRIE COULET & FILS, Montpellier**

# VENDANGES 1926

***Les meilleurs vins sont ceux qui sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain.***

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN.**

## Le Sulfi-Phosphate TELLE

**Renfermant par litre 200 gr d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate ammonique purs** assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le complément tout indiqué.

***Le Sulfi-Phosphate Telle a été reconnu,*** par le Service de la Répression des Fraudes, ***conforme à la Loi du 1er Août 1905*** (26 décembre 1923).

## Les Levures Multipliées "WEINMANN"

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

***sont les plus vigoureuses de toutes les Levures***

**Levures de Champagne A. V.** de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges ;
**Levures de Champagne A. C.** de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
*Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux. — Levures d'Anjou. — Levures d'Alsace.*

**Les Levures multipliées « Weinmann »** sont acclimatées à l'acide sulfureux; on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

***Produits spéciaux pour le DÉFOXAGE*** des moûts de Noah, d'Othello, etc.
*Demandez la notice spéciale pour cette opération.*

**Mèches soufrées** « Weinmann » — **Noir décolorant pur** « LE CARBION » — **Bisulfite liquide titré** (250 gr. $SO^2$ par litre) **Phosphates d'ammoniaque** pur **Tanin blanc C** spécial pour vendanges. — **Produits** pour l'entretien de la futaille. — **Pèse Moûts — Thermomètres**, etc.

## *Viticulteurs, attention !*

Pour éviter les conséquences fâcheuses de la CASSE FERRIQUE *n'employez que des* **PRODUITS GARANTIS PURS.**

**Demandez la Notice Vendanges,** envoyée **franco** sur demande à

**F. TELLE,** *Licencié ès Sciences*, Successeur de **J. WEINMANN.**
**INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à ÉPERNAY** (Marne).

# AMÉLIORATION DES VINS

PAR

# Sulfitage de la Vendange

## OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

# BIO-SULFITE[B] JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur
et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.

**Garanti sans Bisulfites alcalins**

# Sulfitage et Phosphatage simultanés

**Produit approuvé par la Loi**

**RESULTATS MERVEILLEUX**
ET VINS PARFAITS

*Demander Brochure et Renseignements gratuits sur* **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

**l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles**

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZEVILLE, près Nancy

# USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, rue Paradis, **MARSEILLE**

**Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sèptèmes, Arles**

***Société Anonyme par Actions. Capital : 5.100.000 Francs***

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

---

# SOUFRES NOIRS

## CUPRIQUES ET NON CUPRIQUES

*d'origine exclusiment française*

**supérieurs aux Soufres jaunes d'origine étrangère**

# BOUILLIE SCHLŒSING

Reine des Bouillies cupriques contre MILDIOU, BLACK-ROT, etc.

# BOUILLIE CUPRO-ARSENICALE

Très efficace. Recommandé pour les premiers traitements contre COCHYLIS, EUDEMIS, ALTISE, MILDIOU, etc

# NICOPOUDRE CONCENTREE SCHLŒSING

*Insecticide puissant en poudre contre* COCHYLIS, EUDEMIS, OIDIUM

Spécialement recommandé en poudrages à sec après les premiers traitements arsenicaux

# TUBERCULOL SCHLOESING

Insecticide en poudre préservant les tubercules en cave, des attaques des rongeurs et de la pourriture.

## VITRIOLINE SCHLŒSING

Poudre cuprique pour le VITRIOLAGE à sec des Semences.

# SOUFRE "GLORIA SCHLŒSING"

à combustion sans coulure (Breveté S. G. D. G.)

*Remplace partou aujourd'hui les Mèches soufrées*

## ENGRAIS POUR TOUTES CULTURES

**MICROPHOSPHATES — MATIERES PREMIERES**

**SUPERPHOSPHATE, SULFATES de FER, de CUIVRE etc.**

---

**Demandez les Notices envoyées gratuitement**

EDITION DE L'EST-CENTRE

47e Année. — N° 31 — Dimanche 1er Août 1926

Tome LXXXVI

LE

# PROGRÈS AGRICOLE

## ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le " Messager agricole du Midi " et " La Vigne Américaine "

Publié sous la direction de

**L. DEGRULLY & L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY.**
Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

**COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE**

**R. Bichet**, professeur d'Agriculture à Villefranche.
**C. Blin**, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
**D. Donon**, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.
**L.-J. Grandvoinnet**, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain
**J. Guicherd**, Insp. gén. de l'Agric.
**G. Jannin**, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
**Lebrun**, directeur des service agricoles de la Marne.
**J.-B. Martin**, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
**L. Mathieu**, directeur de l'Institut Œnotechnique de France.
**L. Rougier**, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.
**Roy**, directeur des Services agricoles de l'Isère.
**Vermorel**, président du Comice agricole du Beaujolais.

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun.

**Il publie des planches coloriées hors-texte**

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **34** fr. — Pays étrangers, **60** fr.

**Le Numéro : 75 centimes**

*Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces*
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

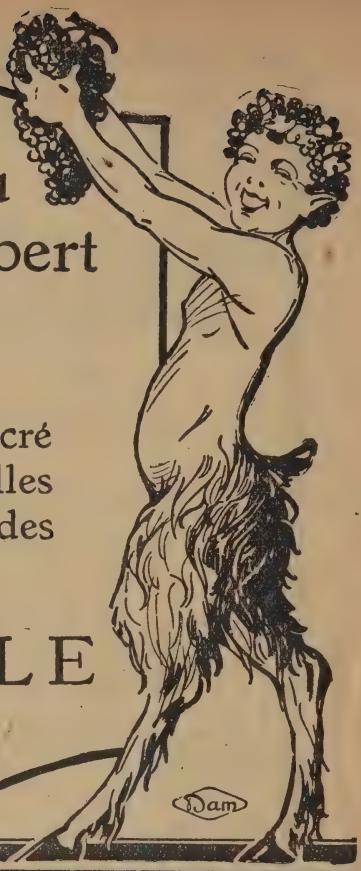
**Sulfate d'ammoniaque** 20 o/o d'Azote ammoniacal, sont de **BONS ENGRAIS**
**CIANAMIDE** 15 ou 20 o/o d'Azote ammoniacal **AZOTÉS pour VIGNES**
En vente chez tous les Négociants en engrais et dans tous les Syndicats agricoles
**Le Bureau de Renseignements** Viticoles et Agricoles du **COMPTOIR FRANÇAIS** de l'**AZOTE**
*4, rue de l'Herberie, MONTPELLIER — Tél. 9-16*
Envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques. — Il organise des Expériences

# Traitez vos vendanges au Sulfophosphate Hubert

*anhydride sulfureux et phosphate diammonique purs,*

le seul breveté, le seul consacré par des commandes officielles et vous obtiendrez toujours des vins irréprochables.

## LA LITTORALE
BÉZIERS




**FABRIQUES DE PRODUITS CHIMIQUES BILLAULT**
2, 4 et 6, Place de la Sorbonne, 22 — PARIS V^e^.

**PYRAFOLLIOL** Radical contre la pyrale et le folletage en traitements d'hiver.

**BOUILLIE INSECTICIDE BILLAULT** Le seul arséniate de plomb donnant des résultats positifs contre l'Eudémis et la Cochylis.

**ARSÉNIATE BILLAULT** contre l'Altise.

R. C. Seine 209.029 B

Arrondissement de: Béziers, Aude et Pyrénées-Orientales: M. BAYARD, à Carcassonne.
Arrondissement de: Montpellier et Gard: M. RENÉ LAVAL, 1, rue du Cheval-Vert, Montpellier
Département de la Marne: M. TURGY-LALLEMENT, à Mesnil-sur Ogé (Marne).

# LA BRUNISSURE DE LA VIGNE

Par E. RAVAZ

Professeur de viticulture et Directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte. — Prix: 6 fr.
Franco poste 6 fr. 75

Cet ouvrage est l'étude complète de la maladie de la vigne, La Brunissure, et de son traitement. C'est aussi la théorie de la végétation, de la production et de la qualité des produits de la vigne.

En vente à la LIBRAIRIE COULET & FILS, Montpellier

# POLY-SULFURES ALCALINS

contre l'OIDIUM, le MILDEW

l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES....

s'employant en solutions simples ou combinées aux sels de cuivre

L.^ HUGOUNENQ & C^IE, à LODÈVE (Hérault)

L'Engrais le plus puissant c'est le

# GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1..x

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 85.. La Rochelle.

14 USINES

17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

*Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELIEU et MOULIN ROMPU***

*et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1^re^ classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

# VENDANGES 1926

***Les meilleurs vins sont ceux qui sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain.***

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN.**

## Le Sulfi-Phosphate TELLE

**Renfermant par litre 200 gr d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate ammonique purs** assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le complément tout indiqué.

***Le Sulfi-Phosphate Telle a été reconnu,*** par le Service de la Répression des Fraudes, ***conforme à la Loi du 1er Août 1905*** (26 décembre 1923)

## Les Levures Multipliées "WEINMANN"

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

***sont les plus vigoureuses de toutes les Levures***

**Levures de Champagne A. V.** de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges ;
**Levures de Champagne A. C.** de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
*Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux. — Levures d'Anjou. — Levures d'Alsace.*

**Les Levures multipliées « Weinmann »** sont acclimatées à l'acide sulfureux; on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

***Prooduits spéciaux pour le DÉFOXAGE*** des moûts de Noah, d'Othello, etc.
*Demandez la notice spéciale pour cette opération.*

**Mèches soufrées** « Weinmann » — **Noir décolorant pur** « LE CARBION » — **Bisulfite liquide titré** (250 gr. $SO^2$ par litre) - **Phosphates d'ammoniaque** pur **Tanin blanc C** spécial pour vendanges. — **Produits** pour l'entretien de la futaille. — **Pèse Moûts — Thermomètres**, etc.

## *Viticulteurs, attention !*

Pour éviter les conséquences fâcheuses de la CASSE FERRIQUE *n'employez que des* **PRODUITS GARANTIS PURS.**

**Demandez la Notice Vendanges,** envoyée **franco** sur demande à

**F. TELLE,** *Licencie ès Sciences*, Successeur de **J. WEINMANN.**
**INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE** à **ÉPERNAY** (Marne).

47e Année. — N° 31 1er Aout 1926

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


| | | |
|---|---|---|
| L. Degrully | Chronique. — Le paiement en or des droits de douane ; — Pour l'union de la viticulture et du commerce en Bourgogne ; — Vins de liqueur étrangers surplâtrés ; — La situation des vignobles ; — Contre les taxations et les réquisitions | 101 |
| Henri Armet | Prévision en juin de la récolte de vin de l'année courante | 105 |
| L. D. | Préparation du matériel vinaire | 108 |
| E. Hugues | Essais de chaptalisation avec le moût de raisin concentré | 112 |
| René Libes | Le Cyanure de calcium en agriculture | 116 |
| | Informations et Communications de Sociétés agricoles — Concours spéciaux de la race bovine parthenaise et des animaux mulassiers du Poitou. — Concours sur titres pour l'emploi de Chef du Service agricole général à Oran | 119 |
| Bibliographie | Les moûts concentrés, par L. Mathieu | 119 |
| | Bulletin commercial. — Observations météorologiques. | |


# CHRONIQUE

## Le paiement en or des droits de douane

En tête du *Matin* du 25 juillet, on a pu lire cette question :

« Qu'attend-on ? — Les droits de douane doivent être payés en or, comme dans tous les autres pays ».

De temps à autre, nos confrères de la grande presse lancent ainsi des formules ou des propositions intéressantes...., mais il semble que, dès le lendemain, ils les ont oubliées.

Combien féconde, cependant, serait la réalisation de cette réforme. Alors que tant de spéculateurs, qui vivent de nos misères, ne rêvent que de vider les caves de la Banque de France, son applition ferait, au contraire, rentrer de l'or dans notre pays, et améliorerait grandement la situation de nos Finances, au grand profit de notre Agriculture.

Nous croyons avoir été des premiers, dans ce journal, à réclamer le paiement en or des droits de douane, aussi bien sur les vins que sur tous les autres produits agricoles, insuffisamment protégés par des tarifs élaborés en faveur à peu près exclusive de quelques-unes de nos industries d'exportation. Mais nos Sociétés et groupements

agricoles, en grande majorité, paraissent s'être désintéressées de cette question.

Cependant le Sénat, dans sa séance du 5 février dernier, adoptait à main levée, sur la proposition de M. Japy, un ordre du jour commençant par ces mots :

« Le Sénat, confiant dans le Gouvernement pour faire réaliser aussitôt que possible le paiement des droits douaniers sur la base du franc-or (1).... ».

Il y a maintenant *six mois* que le Sénat votait cette invitation au Gouvernement, et l'expression « aussitôt que possible » commence à vieillir un peu ! C'est sans doute que de puissants intérêts particuliers (comme pour le statut de l'alcool) s'opposent, dans l'ombre, à sa réalisation ?

Cette mesure de justice serait d'autant mieux opportune que, contrairement à une opinion trop répandue, elle pourrait faire rentrer de l'or — de l'or en nature — dans les caisses de l'Etat ou de la Banque.

Il suffirait pour cela, comme l'indiquait M. Japy, d'imiter l'exemple donné par la République Argentine :

« L'exemple de la République Argentine est très intéressant à étudier, parce que sa situation était presque semblable à la nôtre. En 1891, l'agio était à 390 pour 100, soit à peu près notre situation actuelle. Ce pays établit des droits de douane en or *payables partie en numéraire, de 9 à 25 pour 100 suivant les besoins,* et partie en papier au *cours du change*. En huit ans, la prime de l'or retombait à 124 pour 100. La République Argentine a continué ce système, dont elle se trouve bien. ».

Et M. Japy concluait que, en maintenant notre système de « poires », nous sommes en train de manger notre substance et de nous détruire nous-mêmes (2).

Et les jours, les mois passent..... et nous continuons.

## Pour l'union de la Viticulture et du Commerce en Bourgogne

Le communiqué que nous avons publié sous ce titre, dans notre précédent numéro, a surpris quelques-uns de nos lecteurs.

Alors, en effet, que l'on se plaint partout de voir s'accroître les

---

(1) Voir *Progrès agricole* du 21 février 1926, page 175.

(2) *Progrès agricole* du 21 mars 1926, page 272.

plantations, les Bourguignons sont émus de constater la réduction de leur vignoble.

Il ne semble pas, a priori, que cette réduction doive être préjudiciable aux producteurs, protégés désormais par les « appellations d'origine » ? On peut toutefois penser qu'il importe de produire beaucoup de vins de Bourgogne pour satisfaire aux demandes croissantes de la consommation ; le manque de marchandise pouvant détourner les acheteurs vers d'autres régions, le Bordelais, par exemple.

Pour le Commerce, l'intérêt de l'extension du vignoble n'est pas douteux. Si nous ne nous trompons pas, les délimitations et appellations d'origine ont réduit l'importance de ses affaires, qui portaient, pour une part, sur des coupages de Bourgogne avec des vins d'autre provenance.

La question apparaît fort délicate, et prête à la discussion. Mais il appartient aux seuls viticulteurs bourguignons de la résoudre au mieux de leurs intérêts.

## Vins de liqueur étrangers surplâtrés

A propos du Statut de l'alcool, nous signalions récemment le danger des « fissures », qui tendent toujours à s'élargir, — comme les abus à se perpétuer.

Nous en trouvons un exemple actuel dans la réponse à une question écrite posée au Ministère de l'Agriculture par M. Jean Félix, député de l'Hérault :

« M. Félix, député, demande à M. le Ministre de l'Agriculture :

1. S'il est exact que, par circulaire récente, il ait invité les laboratoires à ne pas relever l'infraction à l'article 3 de la loi du 11 juillet 1891 lorsqu'ils auront à analyser des vins de liqueur d'origine espagnole renfermant plus de deux grammes par litre de sulfate de potasse.

2. Quelles sont les raisons pour lesquelles la loi sera appliquée aux producteurs et aux commerçants français et ne le sera pas lorsqu'il s'agit de produits étrangers.

Réponse. — 1. Il est exact qu'une circulaire contenant les instructions sus-indiquées a été envoyée aux directeurs des laboratoires agréés pour la répression des fraudes, le 18 mars 1926 ; 2. Cette circulaire n'a fait que constater un état de choses qui remonte à près de quatre ans. La direction générale des douanes, au cours de cette période, a laissé, en effet, entrer librement en France les vins de liqueur espagnols surplâtrés. Les instructions qu'elle a données sur ce point à ses agents ont été prises à la suite du protocole de signature de la convention franco-espagnole du 8 juillet 1922, qui contient un engagement du Gouvernement français de déposer, dans le

plus court délai possible, un projet de loi contenant une disposition en vertu de laquelle les vins de liqueur pourraient, par dérogation à l'article 3 de la loi du 11 juillet 1891, renfermer une quantité d'acide sulfurique, exprimée en sulfate neutre de potasse, supérieure à 2 grammes par litre. Ce projet de loi a été déposé le 12 janvier 1923 sur le bureau de la Chambre. Du moment que l'Administration des douanes laisse entrer les vins de liqueur espagnols surplâtrés, le service de la répression des fraudes ne peut équitablement faire poursuivre les détenteurs de ces vins ».

## La situation des vignobles

« Le Bulletin du Syndicat des Pyrénées-Orientales » signale une forte attaque de Mildiou, sur les feuilles jeunes et aussi sur les raisins, sous forme de Rot brun ; et, malgré des sulfatages désormais peu efficaces, il est à craindre que l'on ait à constater une assez sérieuse réduction de récolte dans ce département.

Dans l'Hérault, l'Oïdium s'est développé avec intensité, à tel point qu'on trouve difficilement à se procurer du soufre.

Le « Bulletin du Syndicat des Agriculteurs de la Loire-Inférieure » donne les appréciations suivantes :

L'état déplorable de notre vignoble qui ne donnera qu'une très faible récolte, quoi qu'il arrive d'heureux désormais pendant les deux grands mois qui nous séparent encore de la récolte, jette la consternation parmi les vignerons de notre région. Le mildew et les insectes dévastateurs, pyrale, cochylis, eudémis, se sont acharnés sur certains clos de vignes, où depuis quelques jours déjà on ne voit plus trace de grappes ni de feuilles.

Avec les frais élevés de la culture, cela devient désespérant, et un peu partout on jette le manche après la cognée et on décide d'arracher.

« L'Agriculture du Centre » donne d'assez mauvaises nouvelles de la Vallée de la Loire et des bords du Cher, où le Mildiou et la Cochylis ont déjà causé d'importants dégâts. Sur certains points, on signale une perte de 50 pour 100, et parfois davantage.

## Contre les taxations et les réquisitions

Un télégramme d'Avignon nous apporte la nouvelle suivante :

« L'Amicale des Maires de Vaucluse s'est réunie pour protester contre l'augmentation du prix du pain. Elle a demandé au Gouvernement l'interdiction de sortie des céréales panifiables et des farines, la *déclaration des récoltes* et la *réquisition*. Elle a également demandé que le préfet puisse, comme pendant la guerre, taxer le lait ».

Il pourra paraître étonnant que l'Amicale d'Avignon n'ait pas protesté contre l'augmentation du prix des légumes, que produit

en si grande abondance le département de Vaucluse — et qui sont en partie exportés en Angleterre, en Allemagne et ailleurs.

Ne serait-il pas tout indiqué de les *taxer* et de les *réquisitionner*, pour permettre aux consommateurs français de se procurer à meilleur compte : pommes de terre, petits pois, artichauts, choux-fleurs, haricots verts, etc., etc. ?

Les cultures maraîchères de Vaucluse ne rapportent-t-elles pas de bien plus gros profits que les terres à blé ?

Tout cela, c'est de la folie, et nous comptons bien que les Pouvoirs publics reculeront devant cette iniquité — qui serait aussi une sottise — de la taxation et de la réquisition des produits agricoles.

Le seul et bon moyen d'avoir beaucoup de blé l'an prochain, c'est, tout au contraire, de rassurer les producteurs, déjà trop effrayés par les menaces que l'on sait.

Les viticulteurs doivent, ici, faire cause commune avec les Agriculteurs. Si nous laissions, aujourd'hui, taxer le **Blé**, qui sait si, demain, on ne taxerait pas le **Vin** !

L. Degrully.

---

# PRÉVISION EN JUIN DE LA RÉCOLTE DE VIN

## DE L'ANNÉE COURANTE

A l'aide des tableaux du Ministère de l'Agriculture sur la situation des cultures des vignes au 1er juin 1926, publiés au *Journal Officiel* du 22 juin 1926, il a été établi, comme les précédentes (1), une évaluation approchée de la récolte de vin de 1926, d'après la méthode de calcul déjà suivie.

Cette méthode basée sur les notes d'état cultural des vignes au 1er juin, attribuées par les Directeurs départementaux des Services agricoles, et sur la comparaison de ces notes depuis 1920, avec les récoltes correspondantes, ne peut donner évidemment qu'une prévision approximative, à cause des nombreux facteurs susceptibles d'intervenir, entre le 1er juin et l'époque de rentrée de la récolte pour modifier la situation primitive dans un sens défavorable ou parfois dans un sens favorable (ainsi que cela s'est vu dans quelques départements du Midi en 1926, notamment dans l'Aude).

Mais le procédé pourrait être amélioré, si, comme nous l'avons déjà indiqué, le Ministre de l'Agriculture voulait bien faire mentionner sur les situations agricoles au 1er juillet et au 1er août, paraissant au *Journal Officiel*, les notes d'état cultural concernant les vignes à ces deux dates. On pourrait

---

(1) Voir *Progrès Agricole et Viticole* du 6 août 1922, p. 132; du 29 juillet 1923, p. 105 du 13 juillet 1924, p. 37 et du 23 août 1925, p. 184.

ainsi suivre la variation de la récolte pendante et l'estimer à l'avance avec plus d'exactitude.

Cependant, d'après l'expérience des années précédentes, la méthode employée semble pouvoir donner une évaluation approchée, à 5 o/o près pour les 4 départements du Midi, et à 10 o/o près pour le reste de la France, dans les années ordinaires de petite, moyenne, ou grande récolte, ces écarts pouvant être doublés dans les années de très faible ou de très grosse récolte. Quoi qu'il en soit, le tableau ci-dessous donne les renseignements et résultats concernant les années 1920 à 1926, en complétant ceux donnés l'an dernier. Les chiffres portés au *Journal Officiel* pour la superficie des vignes et pour les notes d'état des cultures, sont au complet pour l'année 1926. Il n'en était pas de même en 1925, où il avait était nécessaire, comme nous l'avions signalé, de rétablir des chiffres omis (en particulier la superficie dans un département du Massif central : la Corrèze), et de rectifier un autre chiffre manifestement erroné, et trop faible (la superficie dans un département de la même région, le Puy-de-Dôme). Ces deux lapsus du *Journal Officiel* ont pu laisser croire à tort que la superficie en vigne du Massif central avait grandement augmenté de 1925 à 1926, alors qu'elle a peu varié. On peut voir d'ailleurs sur notre tableau, basé sur les statistiques du Ministre de l'Agriculture que la superficie totale des vignes est restée à peu près stationnaire (diminution de 1 o/o) depuis 1920 pour le premier groupement (les 4 départements grands producteurs du Midi) et qu'elle a subi une légère augmentation (2,8 o/o) pour le second groupement (comprenant tous les autres départements sans la Corse, ni l'Alsace-Lorraine, ni l'Algérie).

| | Années | Superficie totale des vignes en Ha | Somme P des produits partiels superf. + état cultural de chaque départ. | Etat cultural moyen $C = \frac{P}{S}$ | Récolte R en hectol. d'après les déclaration de récolte | Quotient ou coefficient $K = \frac{R}{S \times C} = \frac{R}{P}$ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | — | — | — | — | — |
| 1er Groupement (les 4 départ. du Midi : Hérault, Aude, Gard, Pyr.-Or.) | 1920 | 455.000 | 31.687.000 | 71 | 25.786.535 | 0,813 |
| | 1921 | 447.190 | 29.234.500 | 65 | 23.981.459 | 0,820 |
| | 1922 | 443.290 | 28.077.800 | 63 | 26.417.317 | 0,940 |
| | 1923 | 445.810 | 29.100.850 | 65 | 25.773.265 | 0,885 |
| | 1924 | 448.530 | 27.221.600 | 61 | 28.487.624 | 1,046 |
| | 1925 | 451.030 | 30.738.800 | 63 | 29.574.516 | 0,962 |
| | 1926 | 450.840 | 26.507.000 | 59 | | |
| 2e Groupement (tous les autres départements sans la Corse, ni l'Als.-Lor., ni l'Algérie) | 1920 | 1.104.840 | 85.168.250 | 77 | 30.247.589 | 0,355 |
| | 1921 | 1.109.370 | 63.189.040 | 57 | 21.035.856 | 0,340 |
| | 1922 | 1.116.500 | 85.230.570 | 76 | 42.833.522 | 0,502 |
| | 1923 | 1.116.070 | 80.362.500 | 72 | 31.209.668 | 0,388 |
| | 1924 | 1.113.390 | 81.053.400 | 72 | 38 824.612 | 0,479 |
| | 1925 | 1.131.750 | 76.380.350 | 68 | 32.836.644 | 0,429 |
| | 1926 | 1.135 360 | 64.430.080 | 57 | | |

L'examen du tableau montre que dans les années ordinaires, où la production n'est ni très faible, ni très forte, les valeurs du coefficient K paraissent se stabiliser entre 0,9 et 1 pour le premier groupement et entre 0,38 et 0,48 pour le second.

Pour l'année 1926, où les notes d'état des cultures sont en général faibles et semblent refléter assez bien la situation des vignobles au 1er juin, situation qui ne paraît pas d'ailleurs avoir subi de grand changement depuis lors, il convient d'adopter une valeur moyenne pour les cœfficients K, soit 0,95 pour le premier groupement et 0,43 pour le second.

Dans ces conditions, les évaluations de récolte faites d'après la formule $R = K \times P$, sont :

Premier groupement (4 département Midi).

$0{,}95 \times 26.507.000 = 25.500.000$ hectolitres en nombre rond.

Second groupement (autres département sans la Corse, ni l'Als.-Lorraine, ni l'Algérie :

$0{,}43 \times 64\ 430.080 = 27.700.000$ hectolitres en nombre rond.

D'après ce calcul, la récolte de 1926 des quatre départements gros producteurs du Midi serait inférieure de quatre millions environ d'hectolitres, soit de 13,5 o/o à celle de 1925. Les apparences actuelles semblent confirmer ce pronostic ; les augmentations, qui sont attendues dans certaines régions de coteaux ne compenseront pas les réductions importantes constatées dans les plaines.

Quant au second groupement, il subirait une diminution de cinq millions cent mille hectolitres environ, provenant principalement des départements de l'Est et d'une grande partie de ceux de l'Ouest, du Centre, du Sud-Ouest et du Sud-Est, où les intempéries persistantes du printemps ont exercé une action défavorable sur la vigne.

Dans l'ensemble, la récolte, pour les deux groupements, pourrait être en diminution de neuf millions cent mille hectolitres sur la précédente, soit de 14,6 o/o.

Si cette prévision se vérifie, la situation du marché des vins s'en trouvera beaucoup modifiée par rapport à la campagne précédente. Il serait bien imprudent, d'après cette donnée, de vouloir faire des pronostics sur la campagne prochaine ; tant de facteurs, dont certains tout à fait imprévisibles, quoique à effet rapide et considérable, sont susceptibles d'intervenir dans un sens ou dans l'autre, qu'il est très difficile de se prononcer sur l'avenir, même peu éloigné, qui est réservé aux cours des vins. Il n'en est pas moins vrai que d'après le mouvement des vins au 1er juillet 1926, les sorties pour les neufs premiers mois de la campagne en cours sont en progession de 23 o/o environ pour le premier groupement et en légère diminution 2,5 o/o pour le second, par rapport à la campagne précédente ; que la consommation taxée est en progression de 9 o/o environ sur celle de l'an dernier, et que, d'autre part, les prix des vins sur les marchés du Midi ont augmenté de 100 o/o par rapport à ceux pratiqués l'an passé à la même époque.

L'écoulement de la récolte 1925 se poursuit donc de façon très satisfaisante, étant donné encore que les ressources existant à la propriété et au commerce étaient, au début de la campagne en cours, inférieures à celles de la précédente, et, comme il y a lieu de supposer que les importations de vins étrangers ou d'Algérie ou Tunisie ne seront pas plus élevées que dans la campagne précédente, on peut dire que la campagne prochaine apparaît sous d'heureux auspices pour les producteurs, qui peuvent espérer enfin obtenir des prix rémunérateurs, en harmonie avec la hausse constante des salaires et de toutes les marchandises et tous produits agricoles.

Bizanet, 19 juillet 1926.

Henri Armet,
Propriétaire-viticulteur
à Bizanet (Aude).

# PRÉPARATION DU MATÉRIEL VINAIRE

Comme chaque année à pareille époque, nous croyons utile de rappeler à nos lecteurs que le moment est venu de passer l'inspection de leurs celliers.

Le mauvais état du matériel vinaire : cuves, foudres, fûts, pressoirs, est la cause la plus générale des altérations qui s'observent dans les vins provenant de belles vendanges. Il ne dépend que de la volonté des viticulteurs d'éviter la plupart des accidents qui en dérivent, en inspectant sérieusement ce matériel à la veille de leur récolte, et en assainissant tout ce qui laisse à désirer.

La vaisselle vinaire neuve réclame également certains soins de préparation, si l'on veut éviter qu'elle ne communique des goûts défectueux au premier vin qu'on y logera.

**Affranchissement des cuves en maçonnerie.** — Les cuves neuves en maçonnerie revêtues de ciment ne doivent jamais être utilisées, même pour une cuvaison, sans affranchissement préalable.

Nous avons déjà eu occasion de dire, dans ce journal, que le ciment était d'autant moins attaqué par le moût ou le vin qu'il était plus *sec ;* et l'on devrait s'y prendre au moins trois ou quatre mois à l'avance pour faire cimenter ou recimenter les cuves à vendanges.

Mais quel que soit l'âge du ciment, il convient de le traiter de la même façon, pour éviter toute chance de mauvais goût ou d'altération du vin.

Nous considérons comme indispensable d'emplir les cuves d'eau pure, que l'on y laisse séjourner huit à dix jours. C'est en même temps une façon de s'assurer de leur étanchéité : pendant les premiers jours, les parois absorbent un peu d'eau, le niveau baisse quelque peu, mais ne tarde pas à rester fixe si la cuve ne présente aucune fissure.

Lorsque l'eau est rare, on remplace trop souvent ce remplissage par de simples aspersions, plus ou moins copieuses. C'est insuffisant, et le premier vin sortant des cuves ainsi traitées a presque toujours un goût de terre ou goût de ciment, dont on ne peut se débarrasser que par des moyens que la loi réprouve.

Le procédé le plus généralement adopté jusqu'ici pour affranchir les cuves est le suivant :

Les cuves une fois vidées, on les laisse sécher pendant quinze jours, puis on les badigeonne, à deux reprises et à 48 heures d'intervalle, avec une solution d'acide tartrique à 20 au 25 p. 100 (2 kilos à 2 kil. 500 d'acide tartrique dans 10 litres d'eau). On rince ensuite à l'eau pure.

Mais ce procédé n'est pas parfait, ainsi que l'a fait observer M. Roos dans le *Progrès* du 14 juin 1925, et depuis quelques années on tend à remplacer l'acide tartrique par des silicates ou fluosilicates de potasse, de soude ou de magnésie.

Dans ses « *Principes généraux de construction* », M. Ringelmann a donné, sur l'emploi du silicilate de potasse, les indications suivantes :

« Badigeonner les parois des cuves, avec une solution chaude de silicate de potasse. Répéter trois fois cette opération, en laissant sécher chaque fois. Il se forme sur les parois des cuves une mince couche de silicate de chaux, inattaquable par les acides du vin.

« Les proportions de silicate de potasse et d'eau à employer pour les trois couches sont les suivantes, en supposant le silicate de potasse à 34 degrés Baumé :

| Couche | Silicate de potasse | Eau |
|---|---|---|
| 1re..... | 3 litres | 7 litres |
| 2e..... | 4 — | 6 — |
| 3e..... | 5 — | 5 — |

« Si le silicate de potasse était à 25 degrés Baumé, les doses devraient en être portées, pour obtenir la même concentration, à 3 lit. 3, — 4 lit. 4, — et 5 lit. 5. »

Les *fluates* ou fluosilicates) indiqués par M. Roos dans notre numéro du 12 juillet (1925) semblent devoir donner des résultats meilleurs encore que les silicates simples.

En tous cas, le procédé de silicatisation *est particulièrement recommandable lorsqu'il s'agit de loger des* **vins blancs** *qui, dans les cuves affranchies à l'acide tartrique,* **louchissent** *parfois et perdent ainsi de leur valeur.*

*Si l'on voulait conserver dans des cuves de ciment des* **vins blancs fins,** *il ne faudrait pas reculer, à notre avis, devant les frais d'un* **revêtement en verre.**

Il est toujours préférable de faire bouillir de la vendange, au moins une fois, dans les cuves neuves, avant d'y loger du vin. Si l'affranchissement n'a pas été *parfait*, le mal qui peut en résulter est moindre.

Lors du *premier remplissage* de la cuve, si l'affranchissement a été fait à l'acide tartrique, qu'il s'agisse de vendange ou de vin, il est prudent d'ajouter 25 ou 50 grammes d'acide tartrique par hectolitre de contenance, pour éviter la désacidification partielle du vin. Malgré les badigeonnages indiqués, en effet, les parois de ciment, qui sont loin d'être saturées, empruntent souvent un peu d'acide tartrique à la vendange.

**Affranchissement des cuves en bois, foudres et fûts neufs.** — Le moyen le plus rapide pour faire dégorger le bois est l'emploi de la vapeur. L'étuvage, à condition d'être assez prolongé, nettoie parfaitement le bois, et un simple rinçage à l'eau pure suffit ensuite pour mettre le récipient en état de recevoir de la vendange ou du vin.

Quand on ne possède pas d'étuveuse, on a parfois recours au procédé suivant : on introduit dans le foudre ou dans la cuve (fermée) 20 à 25 kilos de chaux grasse en pierres par 100 hectos de contenance ; on ferme la porte et on jette par la bonde, de 40 à 50 litres d'eau (2 litres d'eau pour un kilo de chaux). L'extinction de la chaux provoque la formation d'abon-

dantes vapeurs qui réalisent un petit étuvage. Lorsque le foudre est refroidi, on y entre, on projette ce lait de chaux sur les parois ; puis on vide et on rince à grande eau. Cette méthode est évidemment moins parfaite que l'étuvage, et dans le cas où on l'emploierait, il serait prudent de faire cuver une fois de la vendange dans le foudre ou la cuve, avant d'y loger du vin.

Lorsqu'on a à sa disposition une source abondante, ou une rivière, on peut très bien faire dégorger les foudres en les remplissant d'eau (additionnée d'un peu de carbonate de soude) ; à proximité des rivages, on utilise même souvent l'eau de mer pour cet usage. Après vidange, au bout de 6 ou 8 jours, on rince à l'eau claire, et le récipient est prêt.

Dans tous les cas, dès que les foudres ou futailles sont bien *égouttés*, il faut — si on ne doit pas les utiliser *de suite* — les mécher fortement, en y faisant brûler du soufre ordinaire ou des mèches soufrées, et renouveler cette opération au bout de trois ou quatre jours. L'oubli de cette opération pourrait provoquer la moisissure du récipient.

**Examen et traitement des foudres et futailles usagés.** — Les foudres en service se conservent sans altérations si l'on prend les quelques précautions nécessaires.

Dès qu'un foudre a été vidé, à quelque époque que ce soit, il faut le nettoyer avec soin avec la brosse ou le balai ; le laisser égoutter pendant 24 heures, et éponger alors la petite quantité de liquide qui s'est réunie dans le fond ; enfin, mécher fortement (1 kilogr. de soufre par 100 hectos de contenance), et renouveler l'opération tous les deux mois jusqu'aux prochaines vendanges.

Le même traitement s'applique aux petites futailles. Néanmoins, si celles-ci renferment de la lie, il convient de les rincer d'abord à l'eau pure, puis de les laisser égoutter avant de les mécher. Renouveler ce soufrage tous les deux mois, et même plus souvent si les futailles sont logées dans une cave humide, où elles sont exposées à la moisissure.

*Dans le cas spécial de foudres n'ayant pas contenu de vin depuis plusieurs années, un bon étuvage paraît s'imposer d'abord pour les faire gonfler et aussi pour faire disparaître, dans la mesure du possible, le « goût de bois » qu'ont souvent contracté ces récipients. Eviter une longue cuvaison dans ces foudres et n'y loger du « vin fait » qu'après s'être assuré que tout goût de bois a disparu.*

**Traitement des foudres et fûts altérés.** — Les principales altérations qui peuvent atteindre les foudres et les futailles sont la *piqûre*, le *moisi*, le *pourri* et les dépôts de bactéries de la *tourne*.

(1) Piqûre. — Lorsque la piqûre est légère, elle se confond parfois, au moment où l'on ouvre le foudre, avec l'odeur de l'acide sulfureux provenant de la combustion du soufre. Il est donc toujours prudent de venir « sentir » de nouveau les foudres 24 heures après qu'ils ont été ouverts.

En règle générale, et pour si peu que le foudre paraisse atteint d'une

altération quelconque, il faut commencer par le *détartrer* : on enlève ainsi, avec le tartre, la plupart des microbes ou germes des maladies.

Cette opération faite, si la piqûre est très légère, il suffira de rafraîchir les parois du foudre avec un peu d'eau et de mécher très fortement, à deux ou trois reprises, à 48 heures d'intervalle.

Si la piqûre est sérieuse, laver tout d'abord copieusement avec une solution de carbonate de soude à 5 p. 100 ; rincer à l'eau pure ; après égouttage et les parois du foudre étant encore humides, mécher à plusieurs reprises, comme dans le cas précédent.

(2) Moisi. — Lorsque la moisissure est légère, on s'en débarrasse assez aisément, de la façon suivante :

Après avoir détartré, on enduit les parois intérieures du foudre avec un lait de chaux un peu épais préparé avec de la chaux vive (chaux grasse en pierre de préférence). On laisse le foudre ouvert. Deux ou trois jours après on brosse et on rince à grande eau pour enlever toute la chaux ; on laisse égoutter. Enfin, on mèche très fortement, à plusieurs reprises.

Lorsque la moisissure est intense, il vaut mieux avoir recours au *permanganate de potasse*, comme dans le cas des fûts *pourris*.

(3) Pourri. — Ce sont surtout les petites futailles qui sont parfois atteintes de pourriture, lorsqu'elles ont séjourné vides dans les caves humides des consommateurs, qui, généralement, n'en prennent aucun soin. Elles reviennent à la propriété dans un état lamentable, et les procédés ordinaires de désinfection ne sont pas assez énergiques pour les affranchir réellement de tout mauvais goût.

Le permanganate de potasse détruit, en les oxydant, tous les produits mal odorants. Son emploi constitue un procédé très efficace, tant que, bien entendu, la pourriture n'a pas pénétré trop profondément dans le bois.

Pour traiter dans les meilleures conditions possibles une futaille de 225 litres, on la remplira d'eau et on y introduira ensuite 25 grammes de permanganate (en cristaux). On secouera la pièce pour faire fondre le permanganate, et on laissera les choses en l'état, en roulant la pièce à plusieurs reprises pendant 3 ou 4 jours. Après quoi, on videra la pièce, on rincera et on *sentira*. S'il persiste un peu d'odeur, on renouvellera l'opération avec 10 ou 15 grammes de permanganate. Après rinçage copieux à l'eau, pour enlever toute trace de manganèse, on laissera égoutter et on mèchera fortement.

Le même procédé s'applique aux foudres, en réduisant la dose de permanganate à 1 kilogr. pour 100 hectolitres de contenance.

*Mais, pas plus pour les goûts de moisi que pour le pourri, on ne peut répondre absolument du succès des traitements. Il faut être très prudent dans l'emploi des fûts ayant subi ces altérations.*

(4) Tourne. — Les microbes de la tourne (et d'autres maladies bactériennes) se conservent très bien d'une année à l'autre, et, si l'on ne prend pas soin de les détruire, ils peuvent contaminer plusieurs récoltes successives.

On peut admettre que les soufrages très énergiques, pratiqués après le détartrage, et alternés avec des lavages copieux à la brosse suffiraient à détruire tous ces microbes ; et, à la rigueur, il n'y aurait pas grand danger à s'en tenir là.

Mais, et surtout lorsque les maladies ont atteint gravement les vins de la précédente récolte, il est plus prudent de mettre à profit les propriétés énergiques du permanganate de potasse.

S'il s'agit de futailles, on agira comme il a été indiqué pour le traitement de fûts pourris. S'il s'agit de foudres, le remplissage ne paraît pas ici indispensable. On fera une solution de 1 kilo de permanganate dans 100 litres d'eau (quantité pour un foudre de 100 hectolitres) et à l'aide de la pompe on lavera assidûment, *à la lance,* toutes les parties du foudre, comme dans tous les cas précédents.

Ne pas oublier que le permanganate brûle les habits et la peau ; il convient donc de faire prendre, par les ouvriers chargés du travail, les précautions nécessaires (lunettes pour préserver les yeux).

— Rappelons enfin que quand on *abreuve* les foudres et les futailles pour les faire gonfler et les rendre étanches, il faut veiller à ce que l'eau ne s'y corrompe pas et ne prenne pas ce goût de *croupi* qui pénètre dans le bois et passe ensuite dans le vin.

On s'en préserve aisément en tenant tous ces récipients fermés et *bien méchés au soufre* pendant tout le temps qu'on les imbibe.

On peut encore, pour les cuves ouvertes, employer le bisulfite de potasse à raison de 50 à 60 grammes par hectolitre d'eau.

**Assainissement des locaux.** - Il est très important de passer en revue non seulement les ustensiles et le matériel vinaire, mais aussi les locaux où s'effectue la vinification.

Après avoir débarrassé le cellier des objets qui l'encombrent, les murs seront assainis par un badigeonnage à la chaux complété par une pulvérisation au sulfate de cuivre, ou, plus simplement, par une pulvérisation de bouillie bordelaise. Le sol doit être tenu très sec et très propre. Une aspersion avec une solution de chlorure de chaux à 1 o/o le débarrassera des moisissures. Au moment de faire le vin, on ne doit pas tolérer dans la cave et ses dépendances la présence d'objets moisis.

L. D.

---

# ESSAIS DE CHAPTALISATION

## AVEC LE MOUT DE RAISIN CONCENTRÉ

C'est à Macquer (1) que l'on doit les premiers essais de sucrage de la vendange dans le but de relever le titre alcoolique des vins.

Au début du XVIII^me^ siècle, le chimiste Chaptal vulgarisa cette pratique.

---

(1) La vinification moderne par G. Jacquemin et H. Alliot. p. 179.

On peut, précise Chaptal, corriger les moûts très aqueux ou les moûts de raisins pauvres en sucre.

« 1° En faisant dissoudre du sucre ou de la cassonnade dans le moût jusqu'à « ce qu'on ait porté sa consistance au degré qu'il a dans les années où le « raisin est parvenu à une maturité complète.

« 2° On peut encore faire bouillir dans une chaudière de cuivre jusqu'à « réduction du 1/4 ou du 1/3 une partie du moût qu'on verse bouillant dans « la cuve en ayant soin d'agiter le liquide pour opérer le mélange complet ».

Les procédés indiqués par Chaptal comportaient la neutralisation des acides du moût par le marbre ou la craie en poudre de façon à obtenir un vin moins riche en acidité.

Dès qu'elle fut connue, la pratique du sucrage des moûts se développa assez rapidement dans les régions froides où le raisin mûrit mal. Sous le nom de chaptalisation elle fut recommandée par la plupart des œnologues. Dans un rapport présenté à la Société Nationale d'Agriculture, J. B. Dumas cite le sucrage en première cuvée avec le sucre cristallisable comme méritant le titre de « *pratique bienfaisante qu'il y a lieu de favoriser* ».

Le sucre de canne ou de betterave, *le saccharose*, est seul légalement autorisé pour le sucrage de la vendange. A diverses époques, quelques tentatives ont été cependant essayées pour faire admettre l'usage du moût concentré en vue de la chaptalisation.

En 1901, M. Roos reprenant le procédé de Chaptal par réduction du volume du moût, mais cette fois opérant dans le vide à basse température, préconise ardemment la concentration des moûts pour obtenir des vins de haut titre (1).

En 1903, M. Degrully établit un référendum sur cette question auprès des lecteurs du *Progrès Agricole*.

Coste-Floret en 1907, Jules Pastre en 1908, Etienne Marès en 1909, concluent à l'opportunité de l'emploi des moûts concentrés.

M. Roos revenait encore sur la question au quatrième Congrès International de Chimie Industrielle de Bordeaux.

Plus récemment enfin, à la suite d'une proposition de loi tendant à permettre l'emploi pour la vinification des moûts concentrés, divers groupements agricoles ont demandé que le sucrage en première cuvée soit effectué avec ces produits au lieu et place du sucre de canne ou de betterave.

Afin de nous rendre compte de la qualité du vin donné par ce nouveau procédé de chaptalisation, nous avons poursuivi au laboratoire quelques expériences en utilisant des moûts concentrés préparés suivant les méthodes actuelles, dans le vide, à basse température.

Nos premiers essais, effectués en 1923, ont porté sur des raisins d'Aramons répartis après foulage et homogénéisation en trois lots. Un de ces lots, le n° 1, a servi de témoin. Le n° 2 a été additionné de sucre ordinaire. Dans le troisième lot, il a été ajouté du moût concentré dont la teneur en sucre était de 850 grammes par litre. *Ce moût n'avait subi aucun traitement préalable de nature à diminuer son acidité bien que nous supposions que sa teneur en acides pouvait être préjudiciable à la qualité du vin.*

La fermentation terminée, on a procédé au décuvage. Pour chaque lot, on a réuni le vin de goutte et de presse. Les trois échantillons ainsi obtenus ont été analysés fin novembre de la même année.

---

(1) Concentration des vins des moûts et des vendanges. L. Roos. p 50 (Féret et Fils) Bordeaux 1902.

Voici consignés dans le tableau suivant (Tableau 1) les résultats de ces dosages :

Tableau I

| ÉLÉMENTS DOSÉS | VIN n° 1. Témoin | VIN n° 2 Vendange additionnée de sucre | VIN n° 3 Vendange additionnée de moût concentré |
|---|---|---|---|
| Alcool (Degré Malligand)..... | 9.8 | 11.2 | 11.0 |
| Extrait à 100°..... gr. par litre. | 23 75 | 24.10 | 25.50 |
| Cendres..... — | 2.35 | 2.50 | 2.45 |
| Alcal. des cendres en carb. de pot. — | 1.93 | 1.62 | 1.72 |
| — en tartre..... — | 5 26 | 4.41 | 4 70 |
| Acidité totale en ac. sulf..... — | 5.19 | 4.85 | 5.19 |
| — fixe — ..... — | 4 65 | 4.55 | 4.80 |
| — volatile — ..... — | 0.54 | 0.30 | 0.39 |
| Mat. réductrices, en glucose ..... — | 1 41 | 1.27 | 1.34 |
| Sulfate de potasse..... — | < 1 | < 1 | < 1 |
| Potasse totale, en crème de tartre — | 4 96 | 4.51 | 4.51 |
| Acide tartrique total — — | 4 81 | 4.36 | 4.66 |
| Dégustation..... | Franc de goût | Franc de goût supérieur au témoin | Apre inférieur aux vins n° 1 et 2. |
| N° de classement d'après la dégustation .. | 2 | 1 | 3 |

On remarque, en consultant ce tableau, que le titre alcoolique des vins chaptalisés a été relevé de 1°4 pour le vin n° 2 et de 1°2 seulement pour le vin n° 3. Cette différence de deux dixièmes de degré constatée en moins dans ce dernier vin est due à l'augmentation du volume de la vendange du lot n° 3 par suite d'une addition assez importante de moût concentré. En réalité, la quantité d'alcool produit dans les deux cas est identique.

Le vin n° 2 obtenu avec la vendange additionnée de sucre ordinaire possède un extrait sec légèrement supérieur à l'extrait du vin témoin. Le vin provenant de la vendange additionnée de moût concentré présente l'extrait le plus élevé.

Il existe des différences peu accusées dans les acidités fixes de ces divers vins. Toutefois la teneur en acidité fixe est un peu plus forte dans le vin n° 3. Les doses d'acide tartrique total et de potasse constatées dans les vins des vendanges chaptalisées sont un peu inférieures à celles du vin témoin.

Mais la remarque la plus importante est celle faite au cours de la dégustation. Le vin n° 3 obtenu avec la vendange additionnée de moût concentré a été trouvé dur, âpre, et nettement inférieur comme qualité aux deux autres vins.

* * *

Une deuxième expérience à peu près identique comme disposition a été effectuée avec des raisins de la récolte 1925. Cette dernière vendange était moins riche en sucre et plus acide que celle utilisée en 1923. Nous avons d'autre part ajouté à ces essais un quatrième lot de raisins additionnés de *moût concentré désacidifié* avant toute concentration avec du carbonate de

chaux. En outre les quantités de sucre et de moût ont été calculées de façon à relever les teneurs alcooliques des vins de deux degrés environ.

Les résultats donnés par les analyses des vins obtenus sont les suivants :

**Tableau 2**

| ÉLÉMENTS DOSÉS | VINS | | | |
|---|---|---|---|---|
| | n° 1 Témoin | n° 2 Sucre ordinaire | n° 3 Moût concentré | n° 4 Moût concentré désacidifié |
| Alcool (Degré Malligand) | 8.4 | 10.5 | 10.3 | 10 4 |
| Extrait sec à 100° gr. p. lit. | 25 60 | 26.50 | 28.90 | 27 25 |
| Cendres — | 1.90 | 1.85 | 2.00 | 2.05 |
| Al. des cendres en carb. de pot. — | 1.79 | 1.48 | 1.38 | 1.58 |
| — en cr. de tartre — | 4.88 | 4 04 | 3.76 | 4.32 |
| Ac. totale en acide sulfurique — | 7 20 | 7.20 | 7.74 | 6.90 |
| — fixe — — | 6.76 | 6.51 | 6.90 | 6.27 |
| — volatile — — | 0.44 | 0.69 | 0.84 | 0.63 |
| Mat. réductrice en glucose — | 1 30 | 1 45 | 1.80 | 1.50 |
| Sulfate de potasse — | < 1 | < 1 | < 1 | < 1 |
| Potasse totale en cr. de tartre — | 3.53 | 3.30 | 3.38 | 3.60 |
| Acide tartrique total — | 6 54 | 5.48 | 5.94 | 5.26 |
| Tanin | 0.87 | 1.06 | 0.95 | 1.02 |
| N° de classement d'après la dégustation | 3 | 2 | 4 | 1 |

Les résultats qui figurent dans ce deuxième tableau se rapportant aux vins n° 1 (vin témoin), n° 2 (vin de vendange additionnée de sucre ordinaire), et n° 3 (vin de vendange additionnée de moût concentré), sont du même ordre que ceux enregistrés au cours de nos premiers essais. C'est encore le vin provenant de la vendange additionnée de moût concentré qui a été trouvé inférieur et classé au dernier rang par les dégustateurs auxquels nous avons soumis ces différents produits. *Le vin reconnu le meilleur est celui obtenu avec le lot des raisins chaptalisée avec du moût concentré préalablement désacidié. Moins riche en acides et moins dur, ce dernier vin a été classé n° 1 par les dégustateurs.*

Il est curieux de constater que dans les deux cas les préférences des dégustateurs soient allées aux vins les moins acides en acidité fixe, bien que les différences entre les teneurs en cet élément soient faibles.

* * *

*Il ressort de ces expériences que l'on peut, au point de vue de la qualité du vin, envisager favorablement la chaptalisation des vendanges avec des moûts concentrés désacidifiés.*

Nous nous proposons de contrôler prochainement, à la propriété, sur des lots plus importants de raisins, ces résultats obtenus au laboratoire sur des petites quantités de vendange et d'examiner d'autre part la qualité des vins

obtenus en utilisant du moût concentré non désacidifié provenant de vendanges très peu acides (1).

E. Hugues,
Chef de travaux de la Station œnologique
de Montpellier.

# LE CYANURE DE CALCIUM EN AGRICULTURE

On sait que depuis longtemps les américains emploient l'acide cyanhydrique dégagé par réaction chimique sous une tente mobile dans la lutte contre les pucerons des agrumes. Leur technique est rapide et parfaite. Ils ont cherché à étendre les usages de ce produit et actuellement emploient en quantités déjà très importantes le cyanure de calcium, comme générateur d'acide cyanhydrique.

Ce sel, se présente commercialement sous forme de poudre, de flocons, où de granules. En poudre, il s'emploie de la même manière que le soufre et dans toutes les soufreuses, où encore avec les semoirs en ligne lorsqu'il s'agit de l'enfouir dans le sol.

Une fois au contact de l'air humide, il se décompose en dégageant des vapeurs d'acide cyanhydrique, essentiellement nocives, de densité peu différente de celle de l'air, et qui se diffusent dans tout le sol.

Dans des essais institués pour déterminer la rapidité de saturation de la terre par les gaz émis et la vitesse de propagation de ces gaz, on trouva que l'émergence des gaz (indiquée par du nitrate d'argent) — s'effectuait en 3 ou 4 minutes. Des larves de charançon furent tuées en 28 minutes.

Le résidu est absolument inoffensif une fois le gaz dégagé, car c'est de la chaux.

Le prix du cyanure de calcium est de 18 à 22 cents la livre aux Etats-Unis. La traduction en francs est variable : de 10 à 15 frs le kilog.

Les ennemis de l'agriculteur que le cyanure de calcium détruit sont assez nombreux ; souterrains et aériens.

Contre les insectes du sol on l'a employé avec succès contre la mineuse des pêchers (peach root borer). Mais il serait moins efficace que le paradichlorobenzène.

Il détruirait aussi la forme radicicole du puceron lanigère : 2 onces au pied carré, autour du tronc.

Les Nématodes si difficilement atteints, seraient détruits par des applications massives de 800 kg à l'hectare. Traitement onéreux ne pouvant être appliqué que sur de petites surfaces.

Les larves de taupins où larves fil de fer, si dangereuses pour les betteraviers par leurs mandibules et les becs des corbeaux, ne résisteraient pas au cyanure. Les essais sont encore dans leur stade expérimental, mais pleins de promesses. Le cyanure de la grosseur du sable grossier serait à appliquer à 15 cm. de profondeur à raison de 220 kg à l'hectare, en lignes à 20 cm. d'é-

(1) Note de la Rédaction : Nous prierons M. Hugues de faire également des essais avec du *sucre de raisins pur*, seul produit qui serait probablement accepté dans les régions à vins fins, qui n'accepteraient pas les *moûts bruts* pouvant modifier le caractère de leurs crus. — L. D.

cartement. Le cyanure détruira toute semence et toute plante. Mais au bout d'une semaine on n'en trouvera plus trace.

Si le sol est trop sec, l'humidité est insuffisante pour décomposer le cyanure.

Si le terrain est trop pulvérulent, les vapeurs de densité peu différente de celle de l'air s'échappent trop facilement.

S'il est trop humide une partie des gaz est dissoute, l'autre partie pénètre moins bien dans le sol humide. Il y a aussi formation d'ammoniaque.

Il faut donc prendre sa terre à point. Ce traitement est à effectuer au début du printemps lorsque le sol se réchauffe et que les larves deviennent actives près de la surface, Il en coûterait 75 dollars par hectare. Mais le cycle évolutif des larves de taupins étant de 3 ans, il n'est pas nécessaire d'avoir recours à des applications annuelles.

Pour réduire les frais de traitement on peut avoir recours aux plantes pièges. Par exemple, on peut semer de bonne heure au printemps des lignes isolées de pois, maïs, haricots partagés en deux. Une semaine après, où lorsque les graines germent, on sème environ 120 kg de cyanure en granulés de la grosseur d'un pois avec un semoir à haricots en mettant le poison 2 à 3 cm. en dessous de la ligne des semences. Ces larves localisées sur les lignes de graines sont alors plus économiquement détruites, et cela dans la proportion de 86 à 100 o/o selon les essais.

Le cyanure de calcium atteint aussi de nombreux insectes sous leur forme aérienne.

Par exemple, le puceron rose des pommiers a été détruit sur des pommiers de 25 ans par l'application de 3 livres de cyanure par arbre, alors que les fruits avaient déjà 25 mm. de diamètre et que certaines feuilles étaient déjà recroquevillées.

Dans le Maryland on a essayé l'emploi de petites chambres de fumigations assez ingénieuses pour lutter contre les pucerons des melons. Ce sont des caisses de bois carrées, sans fonds, avec un couvercle à charnière fermant hermétiquement. Deux poignées latérales facilitent leur manipulation. A quelque distance du couvercle on cloue 2 épaisseurs de toile de coton assez lâche, sur lesquelles on met du cyanure de calcium. On pose la boîte sur les plantes de melons, en enfonçant un peu dans la terre meuble. Les vapeurs se dégagent dans la boîte et tuent les pucerons, ailés et aptères.

Ce matériel se compose d'une batterie de 12 boîtes que l'on place successivement sur la ligne de melons.

Une minute de fumigation est suffisante. Avec 12 boîtes un homme peut traiter un hectare en 4 heures avec 5 kg de cyanure. Le vent ne gène en rien l'opération (1).

Le puceron des citronniers est détruit par des poudrages de cyanure effectués sous tente. Durée 3 m. La concentration maximum du gaz est très rapidement atteinte. Les arboriculteurs de la vallée du Rhône, qui commencent à détruire le puceron vert de leurs pêchers à l'aide de tentes et d'acide cyanhyrique pourraient certainement employer le cyanure de calcium avec avantage.

Des citronniers infectés de diverses cochenilles furent de même entièrement nettoyés.

(1) Ce matériel peut s'employer aussi avec de la poudre de tabac, où une poudre basique à la nicotine. Mais ne mettre qu'une épaisseur de toile lâche, et poser brusquement la boîte sur le sol pour qu'un peu de poudre passe à travers la toile.

Les poudrages à l'air libre tuent une proportion appréciable de pucerons, mais économiquement insuffisante. La proportion détruite dépend surtout du dosage de la poudre.

Le cyanure de calcium a été surtout employé en Californie par les viticulteurs contre un insecte ampélophage dénommé grape leaf hopper. Ce petit insecte, dont j'ignore le nom scientifique, est jaune clair ponctué de rouge. C'est probablement un coléoptère, proche parent des altises par sa mobilité et la nature de ses dégâts. Il donne 2 générations, quelquefois une troisième.

En mélange avec la chaux éteinte dans la proportion de 10, 25, 50 et 100 o/o, le cyanure de calcium détruit toute les nymphes et une grande proportion d'adultes lorsque la concentration du mélange dépasse 10 o/o. — Les adultes sont plus aisément détruits que les nymphes. Certains insectes, qui ont été trop peu gazés, peuvent tomber sur le sol et se remettre. Pour éviter celà, il bon de projeter aussi un peu de poudre sur le sol.

Il n'est jamais trop sec pour avoir une bonne émission de gaz. Par contre il ne faut jamais poudrer avec la rosée, par temps humide, où lorsqu'il fait du vent. L'effet est obtenu en quelques minutes, le traitement est absolument sans danger pour l'opérateur, même s'il se trouve au millieu du nuage. Cependant il vaut mieux ne pas travailler sous le vent.

Il faut supposer que ce traitement a du bon, car les viticulteurs californiens seulement auraiént employés en 1925, 110.000 livres de cyanure contre le grape leaf hopper.

Le cyanure de calcium est aussi employé pour désinfecter les stocks de pois-chiches dans les docks de la Nouvelle-Orléans. Détruit surtout les bruches. Peut s'employer même lorsque les sacs de 120 kg. sont empilés sur 18 rangs.

A été employé aussi pour tuer le papillon du ver des pommes dans les celliers.

Les effets du cyanure de calcium pourraient je crois intéresser les viticulteurs méridionaux dans leur lutte inégale contre la Cochylis, et autres gentils papillons. Il semblerait que les gaz résultant de son application pourraient — mieux que les arsenicaux et insecticides de contact — atteindre les chenilles délicates sous leur tente où même peut-être au fonds du mince perthuis qu'elles savent si bien se pratiquer dans les raisins.

Un tel produit s'il se révèle efficace serait certainement très apprécié à la veille où même pendant les vendanges s'il permettait d'arrêter instantanément une invasion particulièrement redoutable à ce moment-là, le résidu étant un peu de chaux serait absolument inoffensif. Mais peut-être est-ce trop demander.

Sur les vignes palissées sur fil de fer, il serait peut-être facile d'imaginer une batterie de tentes ou abris mobiles un peu longs qui permettraient la fumigation en vase clos.

Malheureusement, le coût du traitement avec le produit américain serait assez élevé. Il faudrait 50 à 60 kg de cyanure à l'hectare. Cela représenterait 500 à 900 francs. Un produit continental serait meilleur marché s'il se pouvait trouver (1).

René Libes,
Ingénieur Agronome.

(1) Je n'ai pu trouver de cyanure de calcium en France. L'American Cyanamid Co de New-York, met en vente le Cyan-O-gas dust, mais n'a pas daigné répondre à mes demandes de renseignements et d'achats.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DES SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Concours spéciaux de la race bovine parthenaise et des animaux mulassiers du Poitou.** — Par arrêté de M. le Ministre de l'Agriculture, un concours spécial de la race bovine parthenaise et de ses variétés : Nantaise et Vendéenne aura lieu à Saint-Maixent (Deux-Sèvres) les 3, 4 et 5 septembre prochain.

Parrallèlement à cette importante manifestation de l'élevage bovin, l'Office agricole des Deux-Sèvres et la Société du Stud-Book des animaux mulassiers du Poitou organisent pour les mêmes journées du 3 au 5 Septembre, avec la collaboration de l'administration des Haras, un concours spécial d'animaux mulassiers qui sera doté de prix nombreux et intéressants, représentant également au total une somme d'environ 25.000 francs.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser à la Direction des Services agricoles à Niort (Deux-Sèvres).

---

**Concours sur titres pour l'emploi du Chef du Service agricole général à Oran.** — Un concours sur titres est ouvert pour l'empoi du Chef du service agricole général à Oran.

Les demandes, accompagnées des pièces réglementaires, devront être adressées au Gouvernement général, *avant le 1er septembre prochain*, délai de rigueur.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser au Gouvernement général de l'Algérie (Direction de l'Agriculture, à Alger.

---

## BIBLIOGRAPHIE

**Les moûts concentrés** par L. Mathieu, Directeur de l'Institut Œnotechnique de France. (1 brochure 30 pages). — En vente à l'Institut Œnotechnique de France, 3 Avenue Joannès à Gagny-lez-Paris. Franco poste recommandé 4 fr. 60.

Les moûts concentrés attirent de nouveau l'attention des producteurs à la recherche de l'écoulement de leurs récoltes croissantes. Tous ceux qui s'intéressent à la concentration liront avec profit cette publication où sont traités tous les points concernant les concentrés : historique, procédés de concentration par le gel, la chaleur, conservation, types divers et leurs usages acquis ou possibles. L'action de la chaleur et du froid sur les moûts sont exposés en détail, ainsi que les règles que la science et l'expérience conseillent pour l'obtention de concentrés de qualité. Faut-il ajouter que la lecture de cette brochure justifie les légitimes désirs d'une législation si longtemps attendue, autorisant et favorisant cette nouvelle industrie.

---

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Bien qu'il se produise toujours quelques demandes en réassortiment, les affaires de gros à gros ne sont pas importantes sur place. Devant les prix réclamés

actuellement, toutes les maisons ayant un certain approvisionnement, hésitent à se charger davantage. Ces prix augmentent, en effet, chaque jour ; ainsi des vins rouges 8° du Midi doivent être maintenant payés de 118 à 121 fr. ; des 9°, de 128 à 130 fr. ; des 10°, de 144 à 147 fr. ; des 11°, aux environs de 160 fr. Des vins d'Algérie 10°, ont été offerts de 147 à 152 fr., des 11°, aux alentours de 160 fr. De petits vins du Centre, faisant de 6 à 7° se traiteraient aux environs de 110 fr. l'hecto. Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares de Paris.

Les détaillants continuent à acheter pour maintenir leurs stocks aussi élevés que le permettent leurs logements et leurs ressources. Les cours affichés demeurent assez divers ; la plupart le sont en hausse ; d'autres sont encore restés à peu près stationnaires : question de concurrence et d'approvisionnements.

**Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle* :**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 19 juillet | Cours du 26 juillet |
|---|---|---|---|
| 7 à 8°..... | » | 11,50 à 12 fr. 50 | 12 à 12 fr. 50 |
| 8 à 9°..... | 44 | le degré | le degré |
| 9 à 10°..... | à | | |
| 10 à 11°..... | 55 | Aramon blanc | Aramon blanc |
| 11 à »..... | » | 11 fr. le degré | 11,50 le degré |
| Costières..... | 5,50 à 5,75 le degré | 11 fr. le degré | 11,50 le degré |
| Rosé, paillet, gris..... | | | |
| Blanc Bourret..... | | | |
| Blanc Picpoul ..... | | | |

Hérault. — **Montpellier. — *Bourse de Montpellier.***

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 20 juillet | Cours du 27 juillet |
|---|---|---|---|
| 8°..... | 45 | » | » |
| 9°..... | à | 8 à 10° : 100 à 120 | 8 à 10° : 103 à 123 |
| 10° ..... | | | |
| 11°..... | 58 | 10° à 11° : 121 à 130 | 10° à 11° : 124 à 135 |
| Rosé ..... | 5,50 à 6 fr. le d. | 11,50 à 12 le d. | 11,50 à 12 le d. |
| Blanc..... | 6,50 à 7 fr. le deg. | » | » |

**Cette.** — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 21 juillet 1926.

Vins rouge courant de 11.75 à 12 fr. le degrés, ; rosé, le degré, 11 fr. à 11 fr. 50 ; blanc, le degré 11.50 à 12 fr. 50 nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins d'Espagne, mistelle blanche, pas d'affaires.

Vins : Algérie rouge, 10 à 12 degrés, de 10 fr. 50 à 11 fr. ; rosé 11 à 13 deg. de 10 fr. 50 à 11 francs ; blanc, de 13 à 15 degrés, le degré, »» fr. »», suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

**— Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 16 juillet | Cours du 23 juillet |
|---|---|---|---|
| | | 7 à 11° de 11,70 | 8 à 11° de 12,25 |
| 7 à 8°..... | » | à 12 fr. 25 le d. | à 13 fr. le d. |
| 8 à 9°..... | 48 | » | » |
| 9 à 10°..... | à | » | » |
| 10 à 12°..... | 58 | » | » |
| Vins rosés ..... | 5,75 à 6 fr. le d. | 11 à 11,50 le d. | 11,25 à 12 le d. |
| Vins blancs..... | 6,50 à 7 fr. le d. | 11,50 à 12,50 le d. | 12 à 13 le d. |

Une cave de Mme P., à Servian, 1.400 hectos, 9°7, vins rouges, a été vendue 125 fr.; un lot de 1.100 hectos, 10°2, à 110 fr.; un lot 420 hectos, 8°9, à 110 francs.

**Pézenas.** — Cours des vins, semaine du 24 juillet 1926 :
Récolte 1925. Vins rouges, 12 fr. 50 à 13 fr. le degré logé.
Vins rosés, de 11 fr. 50 à 12 fr. le degré.
Bourret et Picpoul, 12 fr. 50 à 13 fr. le degré, Clairette manque.
L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

**Olonzac.** — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 25 juillet. — Vins rouges 1925, de 9 à 10 degrés 117 à 130 fr. ; de 10 à 11 degrés, 130 à 143 fr.; de 11 à 12 degrés, de 143 à 155 fr.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

AUDE. — **Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 15 juillet | Cours du 22 juillet |
|---|---|---|---|
| 7 à 8 | » | » | » |
| 8 à 9° | 47 à 50 | 7 à 11° de 11,75 | 10 à 11° de 12,25 |
| 9 à 10° | 50 à 53 | à 12 fr. 25 | à 12 fr. 75 |
| 10 à 11° | 53 à 56 | le degré | le degré |
| 11° et au-dessus | 56 à 61 | | |

**Carcassonne.** — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 24 juillet 1926 : Vins de la récolte de 1925 :
Vins rouges de 8 à 11 degrés, de 105 à 140 fr.
L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

**Lézignan** (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1925 :
Minervois de 10 à 12 degrés, 12 à 12 fr. 75 le degré.
Corbière, de 10 à 12 degrés, de 12 à 12 fr. 75 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 17 juillet | Cours du 24 juillet |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | | 12 fr. | 12 fr. 50 |
| 8 à 9° | 47 à 49 | à | à |
| 9 à 10° | 49 à 51 | 12 fr. 25 le d. | 13 fr. le d. |
| 10 à 11° | 51 à 55 | | |
| 11 à 12° | 55 à 60 | | |
| 12 à 13° | 60 à 65 | | |

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 21 juillet. — Région : Rouge, de 8 à 9 degrés, 95 à 108 fr. ; de 9 à 10 degrés, de 108 à 120 fr.; de 10 à 11 degrés, de 120 à 130 fr.; vins rosé : 10 fr. 50 à 11 fr. le degré ; blanc, de 11 à 11 fr. 50 le degré.

Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave ; pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Ces prix sont à majorer de 53 fr. 75 pour revente de demi-gros au détaillant.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 1er choix, de 125 à 135 fr. l'hectc. 11 à 12 degrés, premier choix, 135 à 145 francs l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

VAR. — **Cogolin.** — Vins rougés, 10 degrés, 130 fr.; dito rosés 11 degrés, 140 fr. La récolte prochaine sera déficitaire et les prix élevés.

LOIR-ET-CHER. — **Montrichard.** — Les cours sont en hausse ; en vins rouges le prix de 80 fr. est un minimum et est obtenu pour des vins titrant à peine 6 degrés. Les blancs sont à 14 et 15 francs le degré-hecto. Le prix de 100 francs est un minimum et est appliqué aux vins de 7 degrés, les 8 degr. valent 115 à 120 fr., les 9 degrés environ 130 fr., le 9°5 à 10 degrés deviennent très rares et sont à 140 et 150 fr. l'hecto.

INDRE-ET-LOIRE — **Bléré.** — Les cours sont toujours en hausse. Pour nos vins rouges, le prix de 12 fr. le degré s'est pratiqué ; il est même dépassé pour des vins de 7°5 à 8 degrés, qui se sont traités à 100 fr. l'hecto, et des 6 degrés à 6°5 à 80 fr. Les petits vins blancs de 7 à 8 degrés, devenus fort rares, se sont traités jusqu'à 110 fr. l'hecto, A Saint-Martin-le-Beau, les 8°5 environ se paient de 140 à 150 fr. l'hecto. Tous ces prix s'entendent l'hecto nu, à la propriété, tous frais en sus.

LOIRET. — **Orléans.** — Vin rouge du pays Gris-Meunier, de 280 à 325 fr. Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, de 250 à 300 fr.; de Blois, de 250 à 275 fr.

SUD-OUEST. — Du journal de la C.V.S.O. :

**Marmandais.** — Nous avons dans le vignoble, outre une atteinte de mildew, une forte coulure qui va réduire la récolte, dont les apparences étaient au-dessous de la moyenne, dans de fortes proportions. Les cours sont en hausse. On paie, suivant qualité, les rouges 250 à 275 fr. la barrique, et les blancs de 275 à 300 fr.

**Luzech.** - Les plus petits vins valent 200 fr. ; les vins moyens (9 à 10°) 250 fr., et les vins supérieurs 250 de à 300 fr., la barrique de 220 litres.

**Loubès-Bernac.** — Vins rouges, 100 fr. le degré-tonneau à 10 degrés. Vins blancs rares.

**Landerrouat-Pellegrue.** — Pour les blancs : 115 à 120 fr. le degré-tonneau, selon qualités et poids alcoolique. Pour les rouges : 100 fr. le degré-tonneau pour les vins de 9 à 10 degrés.

**Vic-Bilh.** — Cours en hausse. Vins rouges de 400 à 450 selon qualité, la barrique. Vins blancs, de 350 à 400 fr., selon qualité, la barrique de 300 litres.

**Sainte-Foy-la-Grande.** — Blancs, 1.400 à 1.600 fr. le tonneau de 9 hectolitres. Rouges, 800 à 1.000 fr. le tonneau de 9 hectolitres. Cours à la hausse. Stock épuisé.

**Puy-l'Evêque.** — 250 à 300 fr. la barrique.

**Moncrabeau.** — Très peu de vins blancs à vendre dans notre contrée. Le commerce offre 27 à 28 fr. le degré.

Peu de vins rouges à vendre. Les vignes ont souffert de la température. La récolte ne se présente pas très bien.

**Sainte-Livrade.** — Vins recherchés de 25 à 28 fr. le degré-barrique, suivant qualité.

**ALGERIE. — Alger.** — Du 16 juillet 1926.

**Vin rouge :**

**Vins rouges extra**, le degré »» à »» fr. l'hecto.

**Autres qualités réunies**, le degré, 9 fr. 50 à 10 fr. 50.

Distillerie, enlèvement immédiat propriété, pas d'affaires.

Vin blanc :
De raisins rouges, de 8 fr. 75 à 9 fr. le degré.
De raisins blancs, de 8 fr. 75 à 9 fr. 25 le degré.
Achats sur souche, de 7.75 à 8 fr. 50, pris à la propriété.
Nus, quai Alger.

MARCHÉ AUX RAISINS

**Paris.** — Halles Centrales : Raisins d'Algérie, les 100 k., de 560 a 620 fr.

ALCOOLS

**Béziers.** — *Cours des alcools naturels,* communiqués par le Syndicat des distillateurs et rectificateurs : alcool rectifiés extra neutres, 96 à 97°, de 950 à 960 fr. les 100 degrés ; alcools simple rectification, 92 à 94 degrés, de 925 à 930 fr. les 100°.

**Narbonne.**— 3/6 de vin du Midi, 86°, de 730 à 740 fr. les 86 degrés ; trois-six de marc, 86°, 715 à »»» fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 510 fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, 52°. 425 à »»» fr. les 52°. L'hecto litre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

**Montpellier.**— Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 740 à »»» fr. les 86° ; eaux-de-vie de marc à 52°, 415 à 420 fr.; rectifié de 95 à 97°, les 100°, 930 à 940 francs, pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, 415 à 420 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

TARTRES

**Montpellier.** — Crème de tartre, 875 à « fr. les 100 kilos, pris à l'usine.
Tartre brut, le kilog, 2 fr. 15 à 2 fr. 40 pris à la propriété.
Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 85, pris à la propriété.

CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.* — 27 juillet 1926.

| | juillet | août | 4 derniers |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Blé..... | 227 P. | 220, 220,50, 221 P. | 216 P. |
| Seigle..... | 145 N. | 132 N. | 135 N. |
| Avoine noire | 130, 129,50 P. | 127, 127,50, 127,75 P. | 126,50, 127 P. |
| Avoine..... | 130 N. | 123 A | 122 N. |

**Alger.** — Blé tendre, supérieur, 225 à 228 fr.
Blé tendre colon toutes provenances, de 222 à 224 fr.
Blé dur colon supérieur, 225 à 227 fr.
Blé dur colon, toutes provenances, 220 à 224.
Orge marchande, 130 fr.
Orge colon machinée, 138 à 140 fr.
Avoine, de 138 à 140 fr.

DIVERS

**Cette.** — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, »»» à »»» fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 180 à 200 fr. ; sulfate potasse 48/52, 100 à 105 fr. ; chlorure potassium 48/52, 72 à 75 fr.; sylvinite riche 20/22, 28 à 30 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 450 à »»» fr.; superphosphate minéral 14, 29 à 31 fr. ; sulfate de cuivre neige, 460 à »»» fr.; logé gare de Cette.

*Le Gérant :* G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du Dimanche 18 au Samedi 24 juillet 1926*

| | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1926 | | 1925 | | 1926 | 1925 | 1926 | | 1925 | | 1926 | 1925 |
| | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. |
| | **Nantes** | | | | | | **Mourmelon** | | | | | |
| Dimanche... | » | 20 | 21 | 10 | » | 2 | 24 | 19 | 26 | 16 | » | 0.5 |
| Lundi..... | 20 | 19 | 23 | 12 | 3 | » | 29 | 20 | 25 | 16 | 1 | » |
| Mardi..... | 20 | 16 | 22 | 11 | 3 | 0.2 | 23 | 17 | 27 | » | 3.3 | » |
| Mercredi.... | 20 | 16 | 22 | 14 | » | 2 | 16 | 14 | 31 | 19 | 0.3 | » |
| Jeudi..... | 18 | 16 | 23 | 14 | » | 20 | 20 | 15 | » | 16 | 0.5 | 7 |
| Vendredi.... | 21 | 16 | » | » | » | » | 20 | 16 | 24 | 13 | « | » |
| Samedi..... | 26 | 19 | 22 | 13 | » | » | 24 | 21 | » | » | » | » |
| Total..... | 656 | 448. | 705. | 322. | 25 | 34.3 | 728. | 482. | 744 | 391. | 11.6 | 48.3 |
| | **Rochefort** | | | | | | **Besançon** | | | | | |
| Dimanche... | 32 | 23 | 18 | 17 | » | « | 26 | 24 | » | 17 | » | » |
| Lundi..... | 32 | 18 | 20 | 15 | 5 | » | 29 | 22 | » | 16 | » | 12 |
| Mardi..... | 21 | 18 | 30 | 17 | 9 | 1 | 25 | 18 | » | 16 | » | » |
| Mercredi.... | 21 | 17 | 22 | 18 | » | » | 20 | 17 | » | 18 | 4 | » |
| Jeudi..... | » | 17 | 21 | 17 | 1 | 14 | 20 | 15 | 34 | 15 | » | 5 |
| Vendredi.... | 21 | 17 | 17 | 16 | » | 6 | 23 | 18 | » | « | » | » |
| Samedi..... | 26 | 18 | » | » | » | » | 24 | 22 | » | 13 | » | » |
| Total..... | 706 | 548 | 521 | 285 | 37.4 | 40.3 | 702. | 472 | 54 | 324 | 27 | 32 |
| | **Clermont-Ferrand** | | | | | | **Lyon** | | | | | |
| Dimanche... | 29 | 23 | 25 | 16 | » | 1.3 | 28 | 22 | 28 | 17 | » | » |
| Lundi..... | 30 | » | » | » | » | » | 29 | 20 | 28 | 18 | » | 2 |
| Mardi..... | 26 | » | » | « | » | » | 31 | 21 | 30 | 16 | 11 | » |
| Mercredi.... | 22 | 15 | 28 | 14 | » | » | 23 | 18 | 32 | 18 | » | » |
| Jeudi..... | 23 | 16 | 30 | 16 | » | 0.6 | 22 | 16 | 35 | 14 | » | 13 |
| Vendredi.... | 22 | 15 | » | » | » | » | 21 | 17 | » | » | » | » |
| Samedi..... | 28 | 19 | | » | » | » | 26 | 19 | » | 16 | » | « |
| Total..... | 728. | 316 | 593. | 290 | 0.2 | 66.8 | 789 | 528. | 797. | 424. | 48. | 113. |
| | **Bordeaux** | | | | | | **Marseille** | | | | | |
| Dimanche.. | » | 23 | » | 14 | » | 1 | 26 | 24 | 28 | 16 | » | » |
| Lundi..... | » | 18 | 19 | » | » | 4 | 34 | 25 | 28 | 18 | » | 22 |
| Mardi..... | 22 | 17 | 24 | 16 | 3 | » | 27 | 23 | 31 | 21 | » | 0.3 |
| Mercredi.... | 19 | 17 | » | 15 | » | 0.3 | 29 | 21 | » | » | » | » |
| Jeudi..... | 21 | 17 | « | 14 | » | » | 27 | 22 | » | 20 | » | « |
| Vendredi.... | 23 | 17 | « | » | » | » | 25 | 21 | » | » | » | » |
| Samedi..... | 29 | 18 | » | 14 | » | » | 22 | 22 | » | 19 | » | » |
| Total..... | 730. | 807 | 589. | 370. | 11.0 | 34.2 | 889. | 618. | 584 | 380. | 1 | 70.3 |
| | **Toulouse** | | | | | | **Montpellier** | | | | | |
| Dimanche... | 34 | 27 | 30 | 16 | » | » | 28.4 | 17.1 | 29.0 | 19.9 | » | 0.9 |
| Lundi..... | 25 | 20 | 20 | 15 | 0.3 | 5 | 29.7 | 18.7 | 26.6 | 17.9 | » | 0.2 |
| Mardi..... | 25 | 18 | 20 | 13 | 5 | 0.3 | 32 0 | 16.5 | 29.0 | 20.5 | » | 0.3 |
| Mercredi.... | 22 | 17 | » | 19 | 1 | 2 | 29.1 | 18 9 | 29.0 | 17.9 | » | » |
| Jeudi..... | 24 | 17 | 25 | » | « | 2 | 32 0 | 12.9 | 29.2 | 17.6 | « | » |
| Vendredi... | 25 | 17 | » | » | « | » | 27 0 | 13.2 | 29.0 | 13.9 | » | » |
| Samedi..... | 30 | 23 | » | 13 | » | » | 31.2 | 16.5 | 28.4 | 15.9 | » | » |
| Total..... | 873. | 529. | 675. | 454. | 29 9 | 85.7 | 1019.4 | 542.7 | 950.1 | 541.9 | 19.5 | 28.1 |
| | **Perpignan** | | | | | | **Alger** | | | | | |
| Dimanche... | » | 22 | 31 | 19 | » | 0.5 | 28 | » | » | » | « | » |
| Lundi..... | 23 | 23 | 26 | 20 | » | 0.2 | » | » | » | » | » | » |
| Mardi..... | 27 | 22 | 28 | 20 | » | 0.1 | » | » | 35 | 23 | » | » |
| Mercredi... | » | » | « | 20 | » | « | » | » | 37 | 25 | » | « |
| Jeudi..... | 28 | 20 | 32 | 17 | » | » | » | 25 | 29 | 19 | » | » |
| Vendredi... | 26 | 23 | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » |
| Samedi..... | 26 | 20 | » | 18 | » | » | » | » | » | 19 | » | » |
| Total..... | 845. | 640. | 716 | 559. | 48.6 | 5.4 | 126. | 406. | 363. | 352. | 3 | 1 |

**Observations.** — Eté.

# AMÉLIORATION DES VINS

PAR

# Sulfitage de la Vendange

## OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

# BIO-SULFITE[B] JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur
et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.

**Garanti sans Bisulfites alcalins**

# Sulfitage et Phosphatage simultanés

**Produit approuvé par la Loi**

## RESULTATS MERVEILLEUX

ET VINS PARFAITS

*Demander Brochure et Renseignements gratuits sur* **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

**l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles**

(Fondation G. JACQUEMIN)

**MALZEVILLE, près Nancy**

# SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

**Industriels et Viticoles**

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

**Usine à BEAUCAIRE (Gard)**

**Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V·**

R. du C. Paris, N° 45.079·

DIRECTION COMMERCIALE

**P. BALLARD**

**7, rue Collot, MONTPELLIER**

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

***Par notre***

# Solution Sulfureuse-Phosphatée

# "SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LEGALE

PRIX LES PLUS BAS

*Nous demander Notice et Conditions de Vente*

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

**Agent commercial :** P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

**Agents :** DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénélon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône). — G. FAUROUX, 71, rue d'Isly, à ALGER.

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ETABLISSEMENTS

# J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS

**CLERMONT-FERRAND, CHAMALIERES** et **ROYAT (Puy-de-Dôme)**

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.

**Caoutchouc** pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.

**Courroies** pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.

**Vêtements imperméables** pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.

**Bandage cloisonné « Le Touriste »**, brevets S. G. D. G.

**Bandes pleines et Bandes américaines B. et S.** pour voitures attelées.

**Chaussures caoutchouc** pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

**AGENCES**

A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

# CUVES A VIN, ALCOOL

*avec ou sans revêtement en verre*

**BORSARI & C°**
Ingénieurs-Constructeurs

**PARIS**, 8, Boulevard St-Martin (10°)
**BÉZIERS**, 75, Boulevard de Strasbourg

*Adresses télégraphiques :* **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
*Téléphone :* **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

***Projets, devis, visites gratuits*** R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

## VINIFICATION PARFAITE

**et Amélioration de Qualité des VINS ROUGES et BLANCS**

avec les

# RADIOLEVURES de la CLAIRE

ou

# MULTILEVURES

Radioactives **JACQUEMIN**

PREPARÉES

à l'INSTITUT LA CLAIRE à DIJON

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

**Sans Préparation de Levain**

**MAXIMUM D'ALCOOL — MAXIMUM DE BOUQUET**
**MAXIMUM D'AMÉLIORATION — MAXIMUM DE PLUS-VALUE**
**CLARIFICATION RAPIDE — GOUT DE TERROIR SUPPRIMÉ**
**DIMINUTION DES LIES, ETC...**

**Défoxage des Vins d'Hybrides**

*Une brochure de 48 pages sur les* **Radiolevures** *et le* **Bio-Sulfite** *Jacquemin*, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 35 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles **Georges JACQUEMIN**, de **MALZEVILLE**, près **Nancy**.

# USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

**175, rue Paradis, MARSEILLE**

**Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sèptèmes, Arles**

*Société Anonyme par Actions. Capital : 5.100.000 Francs*

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

---

# SOUFRES NOIRS

## CUPRIQUES ET NON CUPRIQUES

*d'origine exclusiment française*

**supérieurs aux Soufres jaunes d'origine étrangère**

# BOUILLIE SCHLŒSING

Reine des Bouillies cupriques contre MILDIOU, BLACK-ROT etc

# BOUILLIE CUPRO-ARSENICALE

Très efficace. Recommandé pour les premiers traitements contre COCHYLIS, EUDEMIS, ALTISE, MILDIOU, etc

# NICOPOUDRE CONCENTREE SCHLŒSING

*Insecticide puissant en poudre contre* COCHYLIS EUDEMIS, OIDIUM

Spécialement recommandé en poudrages à sec après les premiers traitements arsenicaux

# TUBERCULOL SCHLOESING

Insecticide en poudre préservant les tubercules en cave, des attaques des rongeurs et de la pourriture.

## VITRIOLINE SCHLŒSING

Poudre cuprique pour le VITRIOLAGE à sec des Semences.

# SOUFRE "GLORIA SCHLŒSING"

à combustion sans coulure (Breveté S. G. D. G.)

*Remplace partou aujourd'hui les Mèches soufrées*

## ENGRAIS POUR TOUTES CULTURES

**MICROPHOSPHATES — MATIERES PREMIERES**

**SUPERPHOSPHATE, SULFATES de FER, de CUIVRE etc.**

---

**Demandez les Notices envoyées gratuitement**

EDITION DE L'EST-CENTRE

47e Année. — N° 32 Dimanche 8 Août 1926

Tome LXXXVI

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le " Messager agricole du Midi " et " La Vigne Américaine "

Publié sous la direction de

**L. DEGRULLY & L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY.**
Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

**COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE**

**R. Bichet**, professeur d'Agriculture à Villefranche.
**C. Blin**, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
**D. Donon**, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.
**L.-J. Grandvoinnet**, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain
**J. Guicherd**, Insp. gén. de l'Agric.
**G. Jannin**, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
**Lebrun**, directeur des services agricoles de la Marne.
**J.-B. Martin**, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
**L. Mathieu**, directeur de l'Institut Œnotechnique de France.
**L. Rougier**, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.
**Roy**, directeur des Services agricoles de l'Isère.
**Vermorel**, président du Comice agricole du Beaujolais.

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun.

**Il publie des planches coloriées hors-texte**

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **34** fr. — Pays étrangers, **60** fr.

**Le Numéro : 75 centimes**

*Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces*
**A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)**

**Sulfate d'ammoniaque** 20 o/o d'Azote ammoniacal, sont de **BONS ENGRAIS**
**CIANAMIDE** 15 ou 20 o/o d'Azote ammoniacal **AZOTÉS pour VIGNES**
En vente chez tous les Négociants en engrais et dans tous les Syndicats agricoles
**Le Bureau de Renseignements** Viticoles et Agricoles du **COMPTOIR FRANÇAIS** de **l'AZOTE**
*4, rue de l'Herberie, MONTPELLIER — Tél. 9-16*
Envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques. — Il organise des Expériences

# SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

**Industriels et Viticoles**

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

**Usine à BEAUCAIRE (Gard)**

**Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V[e])**

R. du C. Paris, N° 45.079.

DIRECTION COMMERCIALE

**P. BALLARD**

**7, rue Collot, MONTPELLIER**

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

***Par notre***

# Solution Sulfureuse-Phosphatée

# "SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LÉGALE

PRIX LES PLUS BAS

*Nous demander Notice et Conditions de Vente*

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

**Agent commercial :** P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

**Agents :** DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénélon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône). — G. FAUROUX, 71, rue d'Isly, à ALGER.

# AMÉLIORATION DES VINS

PAR

# Sulfitage de la Vendange

## OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

# BIO-SULFITE[B] JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur
et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.

**Garanti sans Bisulfites alcalins**

# Sulfitage et Phosphatage simultanés

**Produit approuvé par la Loi**

## RESULTATS MERVEILLEUX

ET VINS PARFAITS

*Demander Brochure et Renseignements gratuits sur* **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

**l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles**

(Fondation G. JACQUEMIN)

**MALZEVILLE, près Nancy**

# POLY-SULFURES ALCALINS

CHC

## contre l'OIDIUM, le MILDEW

## l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES....

**s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre**

**L^D HUGOUNENQ & C^IE, à LODÈVE (Hérault)**

---

L'Engrais le plus puissant c'est le

# GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

**Téléphone 1.81**

**14 USINES**
**17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT**

**Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877**

## E. JODET-ANGIBAUD

**Successeur**

**Seul Fabriquant**

## LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle

**Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.**

*Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELIEU et MOULIN ROMPU***

***et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.***

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

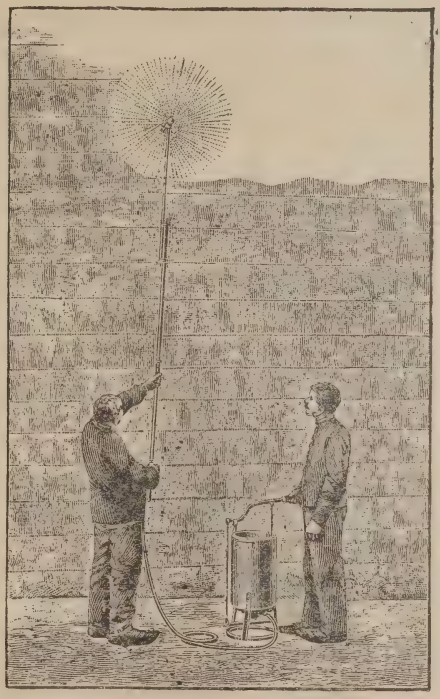
Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

**VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO**

# LE TEMPS VOUS MANQUE

pour assainir vos Ecuries, Etables, Porcheries, etc., etc.

Avec le **BADIGEONNEUR "PRESTO"** vous travaillerez rapidement (*200 mètres carrés à l'heure*), économiquement et garantirez vos animaux contre les **EPIDEMIES.**



CATALOGUE FRANCO

# Etabl[ts] VERMOREL

**VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)**
**(Rhône)**

**Succursales à:**

PARIS — MARSEILLE — MONTPELLIER — TOULOUSE — BORDEAUX
STRASBOURG

*Vinifiez au*

# VINIFICATEUR BILLAULT

**en poudre**

**pratique**

**économique**

## VINIFICATION RATIONNELLE

Toute Vinification rationnelle comporte l'emploi simultané du gaz sulfureux et du phosphate d'ammoniaque.

Les solutions sulfureuses phosphatées qui synthétisent ces deux produits ont obtenu tout le succès que mérite leur facilité d'emploi.

Mais ces solutions, si elles agissent convenablement quant à la sélection des ferments sont souvent incomplètes au point de vue multiplication de la bonne levure.

Pour le surplus, elles n'ont qu'une action indirecte et insuffisante sur le dépouillement et la clarification du vin.

## VINIFICATEUR BILLAULT

Le Vinificateur Billault en poudre assure :

Une fermentation abondante et régulière ;
Une clarification rapide et complète ;
Une tenue parfaite avec une amélioration sensible du degré alcool.

Le Vinificateur Billault est un mélange parfaitement équilibré de gaz sulfureux des bisulfites alcalins et de phosphate d'ammoniaque.

Sous forme de poudre homogène, de conservation sûre, il est d'une manipulation facile ; sa répartition sur la vendange à l'encuvage est pratique et régulière.

Un kilog. Vinificateur Billault contient :

220 à 240 grammes Anhydre sulfureux des bisulfites alcalins ;
110 à 120 grammes Phosphate d'ammoniaque.

Ce qui correspond à 1 litre, soit 1.250 grammes environ Vinificateur liquide (Solution sulfureuse phosphatée).

## POUR L'EMPLOI

Saupoudrer la vendange, avant, pendant ou après le passage au fouloir à la dose de 1 kilog. par 25 hectolitres de vin fait.

Nous livrons en boîtes de 2 kilogs net, quantité nécessaire pour vinifier 50 hectolitres de vin.

Un essai comparatif vous permettra de vous rendre compte des qualités particulières et par suite, de la supériorité du Vinificateur Billault sur tous les produits similaires.

## Fabrique de Produits Chimiques BILLAULT

Anciennement CHENAL ET DOUILHET

*2, 4 et 6, Place de la Sorbonne — PARIS (V^e^)*

**Agents Régionaux :**

J. BAYARD, 7, rue Antoine-Marty, CARCASSONNE ;
R. LAVAL, 1, rue du Cheval-Vert, MONTPELLIER,

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


**L. Degrully** ..... Chronique. — La récolte, la surtaxe sur les vins et la propagande ; — Sulfate de fer et vigne ; — A propos des vers blancs ; — Conseils de l'A. P. B. aux producteurs de blé ..... 124

**Meneret** ..... Destruction de l'herbe dans les vignes par l'acide sulfurique ..... 129

**L. Roos** ..... Transformation des marcs de vendange en engrais ... 130

**R. Bichet** ..... Les caves coopératives en Bourgogne ..... 131

**Arthur Cadoret** ..... La station viticole de Villefranche ..... 139

Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Comice agricole et viticole du Beaujolais. — Ecole d'agriculture et de viticulture de Beaune (Côte-d'Or). — Exposition de motoculture de Buc. — Nouvelles études industrielles sur les agaves ..... 140

Bibliographie ..... La culture du Cotonnier en Algérie, par L. Ducellier. — Les bâtiments vinaires, par R. Brunet. — Les équivalents fourragers. — Paysan, défends-toi avec tes comptes. 141

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.


# CHRONIQUE

## La Récolte, la surtaxe sur les vins et la propagande

Se basant sur les chiffres du Ministère de l'Agriculture, M. Henri Armet (*Progrès* du 1er août), évalue à 9.100.000 hectolitres, la réduction de la récolte des vins de 1926 comparativement à celle de 1925.

Il est intéressant de constater que, par une voie différente, la *Revue Vinicole* (n° du 29 juillet) arrive aux mêmes résultats. D'après l'enquête faite par ce journal auprès de ses correspondants, il conviendrait d'enregistrer les réductions suivantes, pour les départements gros producteurs :

| | Récolte de 1925 | En moins cette année |
|---|---|---|
| Aude | 7.193.699 | 500.000 |
| Bouches-du-Rhône | 1.236.853 | 200.000 |
| Charente | 808.635 | 200.000 |
| Charente-Inférieure | 1.351.983 | 400.000 |
| Dordogne | 1.104.044 | 200.000 |
| Gard | 4 089.640 | 500.000 |
| Gers | 1.172.929 | 300.000 |
| Gironde | 5.157.874 | 1.500.000 |

| | Récolte de 1925 | En moins cette année |
|---|---|---|
| Hérault | 14.379.003 | 500.000 |
| Indre-et-Loir | 980.739 | 300.000 |
| Isère | 706.463 | 100.000 |
| Loir-et-Cher | 911 912 | 300.000 |
| Loire-Inférieure | 1.042.572 | 300.000 |
| Lot-et-Garonne | 1.038 092 | 200.000 |
| Maine-et-Loire | 1.011.300 | 300.000 |
| Pyrénées-Orientales | 3.912.174 | 500.000 |
| Rhône | 914 962 | 200.000 |
| Saône-et-Loire | 1.022.496 | 300.000 |
| Tarn | 883.266 | 100.000 |
| Var | 2.382.147 | 400.000 |
| Vaucluse | 895.561 | 100.000 |
| Vendée | 812.334 | 100.000 |

En y joignant une diminution de un million d'hectolitres pour l'Algérie, on arrive au chiffre de 9 millions d'hectolitres environ.

..... Réduction *sur le papier*, ajoute très justement notre confrère, car d'ici aux vendanges, bien des modifications en plus ou en moins peuvent encore survenir.

Il résulte, en tous cas, de ces calculs et enquêtes, que la récolte de 1926 sera nettement inférieure à celle de 1925. Le doute ne semble pas possible, la seule « inconnue » est le chiffre réel du « manquant ».

Tout irait donc pour le mieux..... pour ceux qui n'ont eu à souffrir ni des gelées, ni de la grêle, du mildiou ou de la cochylis, si les Chambres ne venaient de porter à 21 francs le droit de circulation sur les vins, en limitant, il est vrai, cette surtaxe aux mois à courir jusqu'au 31 décembre 1926.

La formule ne nous paraît pas heureuse, car elle peut désorganiser le marché des vins, en incitant le commerce à réduire, de septembre à décembre, ses achats et ses expéditions au strict minimum, afin d'échapper dans toute la mesure possible, aux effets de la loi.

Il nous reste à souhaiter que la situation du Trésor s'améliore, de telle sorte que cette surtaxe *temporaire* ne devienne pas *définitive*.

Les représentants de la viticulture ont protesté contre cette aggravation d'impôt sur un produit déjà fortement chargé, — un peu pour la forme — car le siège de la majorité était fait, et leurs efforts étaient d'avance voués à un échec.

Malgré tout, nous restons très confiants dans la bonne tenue du marché, la *Propagande pour le vin*, qui va s'intensifier aussi bien à Béziers que dans le Bordelais et la Bourgogne, devant largement contrebalancer la hausse des prix qu'il faut prévoir.

*
* *

Voici le texte de l'article (3), portant relèvement des taxes sur les boissons hygiéniques :

« A titre exceptionnel et jusqu'au 31 décembre 1926, les droits de circulation ou de fabrication, perçus au profit de l'Etat, sont fixés comme suit : 21 fr. par hecto, le droit de cirulation sur les vins ; —5 fr. par hecto le ldroit de circulation sur les piquettes déplacées par les récoltants pour eur propre consommation, en dehors du rayon de franchise ; —10 fr. 50 par hecto le droit de circulation sur les cidres poirés et hydromels ; — 3 fr. par hectolitre le droit de fabrication sur les bières ; —25 fr. par 100 kilos le droit de circulation sur les raisins secs, employés à la fabrication de vins pour la consommation familiale.

« Le droit de consommation sur les eaux minérales naturelles ou artificielles, les eaux de table, les eaux de laboratoires, filtrées, pasteurisées ou stérilisées, les limonades et eaux gazéfiées, est fixé à 0 fr. 10 par bouteille, lorsque le prix de vente, à la sortie de l'établissement, est égal ou inférieur à 0 fr. 40 par bouteille. Il est fixé à 0 fr. 20 par bouteille, lorsque le prix est supérieur à 0 fr. 40. Deux demi-bouteilles ou quatre quarts de bouteille seront comptés comme une bouteille entière ».

## Sulfate de fer et Vigne

Dans une note récemment publiée par *Le Petit Méridional*, M. Eric Coulondre, ingénieur agricole et propriétaire à Lunel, appelle l'attention des viticulteurs sur les bons effets qu'il a obtenus en pulvérisant sur les vignes, en hiver, une solution concentrée de sulfate de fer (35 à 40 kilos de sulfate dans 100 litres d'eau).

Ses essais, poursuivis depuis plusieurs années, ont porté, l'hiver dernier, sur 50 hectares de vignes, et ont donné les résultats que M. Coulondre signale comme suit :

« Le sulfate de fer, répandu en hiver sur tout le corps de la souche, que l'on imprègne fortement, s'est révélé un excitant puissant qui donne aux souches une végétation luxuriante dépassant de beaucoup celle des vignes témoins. La longueur des sarments atteint actuellement 0 m. 60 à 1 mètre de plus sur les vignes traitées.

L'expérience est d'autant plus concluante que cette année la végétation, par suite de plusieurs retours de sève consécutifs du froid, est dans notre région très irrégulière et faible. Si les vignes jeunes ont une vigueur à peine normale, les vignes vieilles elles, ne poussent pas ou peu. Les vignes traitées

au sulfate de fer, au contraire, qu'elles soient jeunes ou vieilles, ont une végétation continue depuis le départ de la sève et sont si belles que, plantées à deux mètres, il faut couper les sarments pour pouvoir faire passer les chevaux, les sarments traversant toute la rangée et dépassant quelquefois les rangées voisines.

Par nos expériences des années précédentes, nous étions sûr du résultat; aussi l'avons-nous continué sur cinquante hectares, en 1926 Mais avant de le publier, nous avons voulu que cette année les expériences en grand confirment nos observations.

Nous avons été amenés à cette découverte par l'observation continue de la vigne, Nous avons constaté qu'en taillant la vigne au 10 octobre et en badigeonnant les plaies de taille au sulfate de fer, suivant le procédé Rasséguier pour la chlorose, non seulement c'était le seul moyen efficace pour empêcher la souche de jaunir, mais que la végétation, loin d'être affaiblie par cette taille précoce nous paraissait, au contraire, plus active l'année suivante. Nous avions constaté aussi que des cerisiers mourants auxquels on faisait un badigeonnage copieux en hiver au sulfate de fer, reprenaient une nouvelle vitalité. Nous en avons déduit que la vigne pourrait trouver dans ce badigeonnage complet de la souche une vigueur nouvelle. C'est ce qui s'est produit.

« Le sulfate de fer » appliqué ainsi est un « véritable excitant » de la vigne.

Nous ne disons pas que cela supprime les engrais, non ; nous disons simplement que les viticulteurs ont ainsi un moyen bien simple et « peu coûteux » de donner à leurs vignes une végétations magnifique, et comme conséquences, des raisins bien plus beaux, un bois autrement gros pour la taille suivante.

Douze mille kilos nous ont été nécessaires pour traiter les cinquante hectares, soit deux cent quarante kilos par hectare. Si l'on estime le sulfate de fer à vingt-cinq francs les cent kilos, cela fait soixante francs l'hectare de matières premières. C'est insignifiant comme dépense... »

Le traitement a été fait au pulvérisateur à dos d'homme, en passant de chaque côté des souches (double pulvérisation).

Les expériences de M. Coulondre sont fort intéressantes, et nombre de viticulteurs n'hésiteront probablement pas à les répéter.

## A propos de vers blancs

Nous avons reçu l'intéressante communication suivante :

« Je vous envoie une remarque personnelle que vous pourrez insérer dans les colonnes de votre journal (que nous considérons un peu nôtre), si vous le jugez utile :

Ayant planté en 1924, 10 mille racinés qui ont d'ailleurs bien repris ainsi que les greffes l'année suivante, je remarquai quelques plants formant tache qui ont séché dans le courant de la première année.

L'année suivante la tache s'ést agrandie et un examen plus attentif m'a permis de constater que c'étaient les vers blancs qui étaient la cause prin-

cipale de cette mortalité et non la sécheresse, cependant très intense dans un terrain particulièrement sablonneux.

M'inspirant d'un remède préconisé par le *Progrès Agricole* : Semer une légumineuse à croissance rapide, pois, fèves, etc.., pour attirer les larves du hanneton, je plaintai en février-mars de cette année des racines de betteraves récoltées avant l'hiver.

Le résultat a été aussi satistaisant qu'imprévu : On trouve bien actuellement quelques mans de 1 ou 2 ans logés dans la racine, mais ce que l'on voit surtout c'est une douzaine de larves de l'année, sur chaque betterave, à hauteur du collet, qui représentent la ponte d'un insecte adulte.

Les betteraves ont donc attiré surtout les femelles du hanneton qui ont déposé leurs œufs à fleur de terre, à la naissance des feuilles.

Je tiens à la disposition de mes collègues, qui voudraient vérifier le fait, quelques nids de hannetons qui ne quitteront leur fromage de Hollande qu'à l'approche de l'hiver. »

Roquecourbe (Aude), le 29 juillet 1926.

COMBES, *régisseur*.

## Conseils de l'A. G. P. B. aux producteurs de blé

Dans son *Bulletin* d'informations du mois d'août, l'Association générale des producteurs de blé donne à tous ses adhérents les sages conseils suivants :

« Nous ne pouvons que répéter à nos adhérents les conseils que nous leur avons déjà maintes fois donnés : *l'intérêt bien compris* des Producteurs de blé leur conseille d'échelonner autant que possible leurs ventes sur *tous les mois de l'année* (par 1/12).

L'an dernier au moment de la moisson, les producteurs de blé qui ont fait preuve d'une grande discipline, ont pu enrayer l'effrondrement des cours qui se produit habituellement à cette époque. A l'heure actuelle l'A. G. P. B., fidèle à sa doctrine du prix *rémunérateur et stable*, conseille à ses adhérents *d'approvisionner régulièrement* les moulins. Toute résistance artificielle à la vente, susceptible d'exagérer encore la fermeté des cours, entraînerait certainement, dans l'état actuel des choses, des répercussions *fâcheuses pour notre cause*. Une telle attitude serait d'ailleurs contraire à l'intérêt général du pays.

Le principe de la vente *échelonnée et régulière* doit rester la ligne de conduite des producteurs, en cas de *hausse* comme en cas de *baisse* exagérées ; c'est d'ailleurs leur intérêt strict, dans les circonstances troublées comme celles que nous traversons, où les conditions du marché peuvent être bouleversées du jour au lendemain.

La vente par douzième sur tous les mois de l'année est la meilleure assurance que puisse contracter le cultivateur pour retirer de son blé un prix rémunérateur en rapport avec le coût moyen de la vie pendant l'année considérée. Cette tactique que, contrairement aux accusations portées contre eux, les cultivateurs ont suivie pendant ces derniers mois de soudure, ils doivent continuer à la suivre : elle a encore l'avantage de gêner considérablement la spéculation ».

Les ventes massives ne pourraient, en effet, que favoriser les accapareurs, dont les agissements, au cours de la campagne qui se termine, ont largement contribué au déséquilibre des prix.

L. Degrully.

---

# DESTRUCTION DE L'HERBE DANS LES VIGNES

## PAR L'ACIDE SULFURIQUE

Sur les indications de M. Ravaz, des essais de traitement à l'acide sulfurique ont été effectués à l'Ecole d'agriculture de Montpellier, fin mai dernier, pour la destruction des mauvaises herbes de 3 parcelles de vigne. Le desherbage à la houe étant difficile dans deux de ces parcelles, l'une étant bétonnée et l'autre recouverte d'une épaisse couche de galets.

Ces parcelles furent traitées à raison de 16 litres environ à l'are d'acide sulfurique à 10 o/o en volume à l'aide du pulvérisateur spécial doublé de plomb.

Les brûlures étaient peu à craindre en maintenant le jet assez près du sol et d'ailleurs la végétation de la vigne étant avancée, elles ne pouvaient porter que sur quelques feuilles ou extrémités de rameaux.

La dose de 16 litres à l'are peut sembler forte, mais était nécessaire pour un traitement tardif à cause du grand développement des herbes, les Chénopodes avaient 30-50$^{c}$ de hauteur et certains Rumex près de 1 mètre.

Dans la 1$^{re}$ parcelle (bétonnée) on constatait la présence d'une vingtaine d'espèces spontanées, croissant autour du pied des souches et dans les fentes du béton. Parmi ces espèces, une graminée : *Kœleria phleoïdes*, avec *Campanula erinus*, un *chenopodium* et *galium aparine* dominaient nettement à côté de : *Geranium rotundifolium*, *Pterotheca sancta*, *Veronica arvensis* *Lepidium diaba*, Papaver Rheas, et de petites luzernes, séneçons, laiterons, en petit nombre.

La destruction fut complète pour la plupart de ces espèces et favorisée par un temps ensoleillé et chaud qui hâta le dessèchement des plantes atteintes.

Actuellement, c'est-à-dire six semaines environ après le traitement, le sol en est encore propre et seuls quelques pieds de luzernes ou de *Lepidium diaba* sont visibles. On pouvait s'attendre à ce que la *Kœleria* résiste, comme toutes les graminées, elle fut pourtant complètement détruite : l'acide sulfurique s'étant rassemblé dans les fentes du béton précisément là où croissait la graminée dont le collet fut donc très touché par l'acide. La destruction de cette graminée dans ces conditions spéciales permet de penser que pour cette famille, comme probablement pour beaucoup d'autres, l'acide sulfurique doit, pour être efficace, agir non pas tant sur les feuilles que sur le collet.

Dans la 2$^{e}$ parcelle (empierrée), la végétation adventice était aux 3/4 constituée par le liseron des champs, quelques Euphorbes, gaillets, séneçons, chénopode, *Lepidium diaba*. Tout fut détruit rapidement. Seuls, actuellement quelques *Lepidium* et du liseron réapparaissent, la forte épaisseur de galets

ayant dû préserver de l'acide les bases et une partie des longues tiges volubiles du liseron.

La 3e parcelle (sol nu) était envahie, au moment du traitement par de nombreux Rumex (R. Crispus) quelques Chénopodées et une composée (Podospermum). La destruction, bonne pour ces deux dernières familles, le fut moins pour les Rumex dont la végétation était par trop avancée au moment du traitement.

Ces résultats, déjà très satisfaisants, l'auraient été plus encore si le traitement avait été fait un mois plus tôt, lorsque les plantes adventices plus jeunes étaient plus sensibles. Cela aurait aussi permis de faire un second traitement fin mai pour détruire les repousses.

La dose d'acide 10 o o s'est montrée suffisante, mais un pourcentage plus élevé 12-14 aurait peut-être été plus efficace, sans plus de danger pour la vigne, toute feuille ou tout rameau atteints étant détruits que l'acide soit à 10 ou à 15 o/o.

MENERET.

---

## TRANSFORMATION
# DES MARCS DE VENDANGE EN ENGRAIS

On choisit l'emplacement sur lequel on se propose de former le tas d'engrais et on répand sur le sol, en tassant légèrement, une couche de 20 à 25 centimètres de marc. S'il s'agit de marcs épuisés par diffusion ou pour piquettes, les laisser égoutter 36 ou 48 heures avant de faire la stratification.

On s'arrange d'une manière quelconque pour connaître approximativement le poids de cette couche, puis on répand à la surface, à la volée : 4 o/o de ce poids de scories de déphosphoration ou à défaut de scories, devenues rares et chères, la quantité équivalente de phosphates finement moulus, d'après leur titre, les scories titrant en moyenne de 14 à 16 o/o ; — et 2 o/o de sulfate de potasse qu'on peut remplacer par 5 o/o de sylvinite riche à 20 o/o, moins chère à l'unité que le sulfate. S'il s'agit de marcs non épuisés, on peut réduire à 1,50 o/o la dose du sulfate de potasse.

On fait, d'autre part, dans un demi-muid défoncé, un bassin ou tout autre récipient, un purin artificiel composé de la manière suivante :

| | |
|---|---|
| Eau..... | 100 litres |
| Chaux vive..... | 1 kilo |
| Sulfate d'ammoniaque..... | 2 500 |

On éteint d'abord la chaux vive avec une petite quantité d'eau, on forme un lait en ajoutant le reste de l'eau, on ajoute enfin le sulfate d'ammoniaque. On brasse vigoureusement le tout à l'aide d'un fort bâton jusqu'à dissolution complète du sulfate d'ammoniaque, ce qui ne demande guère plus d'un quart d'heure. Le purin artificiel est fait.

On arrose copieusement la première couche de marc pourvue des *scories* ou de phosphates et du *sel de potasse*. Cet arrosage se fait à raison d'environ 15 litres par 100 kil. de marc. On élève le tas autant qu'on veut en procédant de même, y compris l'arrosage, par couches successives. La dernière est recouverte de 5 à 10 centimètres de terre.

Au bout de très peu de temps, la température s'élève considérablement dans la masse où s'établit une fermentation très active, qu'on laisse continuer sans intervenir.

Après trois semaines, on recoupe le tas transversalement, pour le reformer à deux mètres plus loin. L'opération a pour but de mélanger les différentes couches et de mieux répartir les produits ajoutés. La fermentation un instant arrêtée reprend, bien qu'avec moins d'activité, le marc est alors devenu très friable.

Au moment de l'emploi, le second recoupage, effectué pour le transport, complète le mélange qui serait un peu insuffisant après un seul.

A la dose de 3 kilos par pied pour des vignes plantées à 1 m. 50, l'engrais obtenu constitue une fumure complète assimilable dans tous les sols, car le compost porte en lui l'alcalinité nécessaire à une bonne nitrification.

La valeur fertilisante s'est accrue des éléments ajoutés, soit 21 kilos d'azote par 100 kilos de sulfate d'ammoniaque employé, 15 kilos environ d'acide phosphorique par 100 kilos de scories, et 50 kilos de potasse par 100 kilos de sulfate de potasse.

L. Roos.

---

# LES CAVES COOPÉRATIVES EN BOURGOGNE

Certaines régions productrices de vins fins paraissant réfractaires à l'idée de la Coopération en matière vinicole, il nous a semblé intéressant d'étudier l'organisation administrative, financière et technique des Caves Coopératives bourguignonnes, afin d'en montrer les avantages multiples et d'éclairer et stimuler le zèle créateur des dirigeants viticoles.

La Chablisienne, Coopérative de vente, fondée le 1er mai 1923, et dirigée par un homme remarquable d'énergie, de ténacité et de compétence, groupe les 20 communes ayant comme appellation-pavillon le nom de « Chablis » ; elle a fait en 1925 un million deux cent mille francs de vente et a, à l'heure actuelle, plus d'un millier de clients.

En Côte-d'Or 17 caves existent pour la vinification du Pinot fin. Celle de Gevrey-Chambertin, créée en 1912, est de beaucoup la plus importante; elle groupait en 1924, 117 viticulteurs (130 en 1926) cultivant 60 hectares de Pinot fin ayant produit, en 1924, 620 pièces de 228 litres chacune ; ladite cave peut loger 1.000 pièces de vin fin ; l'étendue de la propriété des adhérents varie de 3 à 36 ouvrées de 4 ares 28.

Brochon, créée en 1911, groupe 32 propriétaires, et a produit en 1925 200 pièces de Pinot fin sur une étendue d'environ 13 hectares.

A Vosne-Romanée 2 caves se partagent le vignoble : l'une créée en 1909, comptant 42 adhérents propriétaires de 25 hectares de Pinot fin, — l'autre créée en 1923 et ayant produit en 1924, 72 pièces de Pinot fin et 12 de passe-tout-grain (mélange de Pinot et de Gamay) sur 30 hectares.

L'Union Vinicole de Nuits-St-Georges, créée en 1912, compte 30 adhérents et a produit en 1925, 135 pièces de Pinot fin.

A Monthelie, 13 coopérateurs ont, en 1925, produit 82 pièces de vin fin sur 6 hectares 1/2.

A Volnay, 21 coopérateurs possédant 17 hectares et groupés dès 1920, ont

en 1924 vendu la totalité de leur récolte au prix uniforme de 4 fr. le kilo.

Pommard groupe 28 adhérents possédant environ 15 hectares de Pinot et ayant produit 180 pièces en 1924 et 38.000 kilog. de Pinot en 1925.

Les 17 caves Côte-d'Oriennes sont groupées en une Fédération dont le but est de tenir les diverses Coopératives au courant des ventes pratiquées par chacune d'elles. Vu leur production et le nombre de leurs adhérents, les dites caves ne sont qu'un reflet très atténué des caves méridionales ; mais leur chiffre d'affaires, étant donnée la haute valeur du vin fin à l'heure actuelle, les signale à l'attention des économistes.

En Saône-et-Loire vient de se fonder la Société Coopérative Vinicole de St-Gengoux-de-Scissé dont les constructions seront vraisemblablement terminées avant l'exercice vinicole prochain.

Dans le Beaujolois, à Belleville-sur-Saône, une Coopérative fondée depuis un an, groupe 13 membres effectifs cultivant 10 hectares de Gamay, et 8 membres participants cultivant 6 hectares 1/2 de Gamay ; les Membres participants ne versent aucune part et ont droit à la répartition des bonis ; mais au bout d'une année ils doivent donner leur adhésion de sociétaire régulier ou se retirer.

*Fondation et extension de la cave*

Ces diverses caves se sont fondées soit en application du Code civil, c'est-à-dire des articles 1832 et suivants dudit Code, et en application de la loi de 1906, — soit en application de la loi du 5 août 1920 et de celle du 12 juillet 1923. Leurs statuts leur réservent parfois la facilité de se transformer en société anonyme.

Il y a lieu de remarquer que les coopératives constituées en vertu de la loi du 5 août 1920 sont dispensées de la déclaration d'existence prévue par la loi de finances du 13 juillet 1925, tandis que celles constituées sous le régime du Code civil à l'exclusion de la loi du 5 août 1920 sont assujetties à cette obligation ; nous sommes obligés de dire que cette obligation quoique légale ne se comprend pas, puisque les coopératives à caractère non industriel sont dispensées des impôts commerciaux et de l'impôt général sur le revenu. En tous cas, peu nombreuses sont les coopératives qui, à cet égard, sont en règle avec l'enregistrement.

D'autre part, mal guidées, toutes les coopératives n'ont pas fait enregistrer leurs statuts, et par conséquent ne se trouvent pas en règle avec la loi de 1918.

* * *

Suivant le rite corporatif habituel, l'Assemblée générale constitutive approuve les statuts, et élit :

1° Le Conseil d'administration composé de 6 à 9 membres bénévoles, qui ne contractent, en raison de leur gestion, aucune obligation personnelle ou solidaire ; le Conseil élit son bureau composé d'un Président, d'un Vice-Président, d'un Secrétaire et d'un Trésorier ;

2° La commission de contrôle et de surveillance, dont les deux ou trois membres ne peuvent être administrateurs, et qui est chargée de surveiller les comptes de gestion ;

3° La commission d'agréage qui chaque année constate l'état de la récolte, — fait vinifier à part les vendanges avariées, — procède au déclassement

de telle ou telle parcelle insuffisamment mûre ou malade, et qui d'accord avec le Conseil d'administration fixe la date des vendanges.

Le Conseil d'administration peut s'adjoindre un Directeur-Comptable rétribué (exemple : Gevrey-Chambertin) ; mais il est bien évident que cette nomination ne peut être acceptée qu'à partir d'un chiffre d'affaires déjà élevé. Nous estimons que ce chef de service devrait être amputé de son titre de comptable, et que, conservant par devers lui la comptabilité, il devrait diriger la vinification aux lieu et place des tonneliers et en plein accord avec les Stations Œnologiques de Bourgogne, parfaitement qualifiées pour donner les directives nécessaires.

Commissions et Conseil sont renouvelables toutes les $x$ années par l'Assemblée générale des coopérateurs ; chacun des adhérents ne possède qu'une voix.

* * *

Le capital social est réparti en parts amortissables (la part a toujours un caractère obligatoire, attendu que les membres de par les statuts, n'ont aucun droit dans l'actif social ; mais elle se différencie d'une obligation en ce que le taux d'intérêt en est limité par la loi, et qu'elle ne peut être vendue qu'avec l'agrément du Conseil d'administration). Chaque adhérent doit souscrire une somme proportionnelle à la surface par lui cultivée : habituellement de 25 fr. par journal de 34 ares 28, comme à Gevray, Monthelie, Brochon, — ou de 50 fr. par journal comme à Premeaux, — ou de 25 fr. par hectare comme à Pommard, — ou de 1 fr. par are comme à l'Union Vinicole de Nuits-St-Georges.

A Chablis, tout coopérateur doit souscrire une part de 100 fr. par 25 ares exploités ou par fraction de 25 ares.

A St-Gengoux-de-Scissé, la part est de 100 fr. par 5 hectolitres vinifiés, et tout coopérateur doit souscrire au moins 2 parts.

A Belleville-sur-Saône, chaque propriétaire doit se procurer un minimum de 6 parts de 100 fr. chacune et par hectare, — et chaque vigneron (autrement dit métayer) 3 parts de 100 fr. chacune et par hectare.

Les parts rapportent ou non intérêt : 5 o/o à Pommard et Belleville-sur-Saône, — 6 o/o à Chablis, — rien à Vosne-Romanée, Brochon, Monthelie ; elles sont intégralement versées ou non ; mais vu que les avances de l'Etat à moyen et à long termes, sont proportionnelles au capital effectivement versé, il y a intérêt à exiger la libération complète des parts souscrites.

Avec le temps, la Coopérative peut et doit trouver des Adhérents nouveaux ; mais attendu que ces tard-venus n'ont pas participé à l'amortissement du capital d'exploitation (logement et matériel), il est équitable de leur imposer un droit d'entrée dont le montant s'élève chaque année. A Gevrey le droit d'entrée est actuellement égal à 4 o/o du montant des ventes faites pour le compte du nouvel adhérent ; Pommard demande 100 fr. ; Monthelie : 0 fr. 30 par 100 kil. de vendange et par année écoulée ; Vosne-Romanée 10 fr.

* * *

Capital et avances servent comme fonds de premier établissement, mais le plus souvent et avec raison, on procède avec prudence. Le logement est loué (Monthelie) ou emprunté (Vosne-Romanée). Le matériel est fourni soit gracieusement (Nuits Union), soit comme apport de capital (Belleville-sur-

Saône) par les Coopérateurs eux-mêmes ; ou il est loué, moyennant pour le pressoir 1 fr. par pièce vinifiée, et pour les cuves, 100 fr. par cuve et par an (Monthelie). Plus tard lorsque l'esprit coopératif s'est raffermi, que les disponibilités financières se sont élevées, la Coopérative peut acheter le logement qu'elle occupe ou un autre (Brochon), grâce à une émission de parts amortissables souscrites par les coopérateurs, et grâce à un emprunt à long terme à la caisse locale de crédit agricole. Le matériel est perfectionné chaque année au moyen d'un emprunt amortissable ou de retenues sur les ventes. La Côte-d'Or a fait preuve de prudence en la matière ; mais tout en restant prudent, le Conseil d'Administration doit envisager l'avenir, et prévoir une extension du logement nécessitée par l'augmentation des effectifs. A St-Gengoux-de-Scissé la construction en voie d'achèvement coûtera environ 300.000 fr., dont le tiers a été souscrit par les Coopérateurs et dont les deux autres tiers proviennent des subventions et d'un emprunt à long terme au crédit agricole.

### *Le problème des appellations d'origine et de la variation de la qualité dans l'appellation*

Dans la plupart des Communes de la Côte-d'Or, pour un même cépage : le Pinot, il y a plusieurs appellations, et dans une même appellation plusieurs crus de qualités différentes suivant la nature géologique du terrain et suivant l'exposition du vignoble. Dans ces condition le problème de la Coopération pour les vins fins paraît de prime-abord insoluble ; pourtant il a été partout heureusement solutionné. Ainsi à Gevrey-Chambertin, la Coopérative vinifie des Gevrey-Chambertin 1re, valant autour de 2.100 fr. les 228 litres, logé, — des Gevrey-Chambertin 2me valant environ 1.900 fr., — des Gevrey-Chambertin 3me cotés autour de 1 500 fr., — des Côtes St-Jacques-Chambertin valant 2.100 fr. — des Mazis-Ruchottes cotés 2.500 fr. — des Charmes-Chambertin cotés 2.700 fr. ; chacun de ces lots est l'objet d'une prise en charge et d'une vinification séparées ; si bien que la Coopérative bourguignonne est en somme un agrégat de 6 caves différentes. Cette classification du vignoble a été établie par les propriétaires eux-mêmes, conformément aux usages locaux, loyaux et constants pour les appellations, et en tenant compte de l'exposition et de la nature géologique du terrain pour une même appellation.

A Premeaux, il existe également 2 cuvées, nettement délimitées sur la carte, les premières cuvées étant cotées 2/10 en plus que les secondes.

Mais il faut remarquer que toutes les Coopératives Côte-d'Oriennes ne tiennent pas compte des différences de qualités dans une même appellation : c'est le cas notamment de Monthelie et de Brochon.

A Chablis, la Coopérative produit du Grand Chablis englobant tous les crus, du Chablis tout court, et du petit Chablis ; l'appellation Chablis-Village est exploitée exclusivement par le commerce et fait l'objet de divers procès de délimitation. La Chablisienne ne vinifie pas en commum ; l'Assemblée générale fixe chaque année, sur la proposition du Conseil d'Administration, les différences de prix entre les diverses catégories de vins ainsi que le prix de base ; les échantillons de Pinot Chardonnay, dit Beaunois, prélevés dans chaque cave par une Commission de 3 membres, sont groupés par catégorie au Siège Social et soumis à la dégustation, puis primés ou dépréciés dans leur catégorie ; ainsi on tient compte de l'appellation et de la variation de la

qualité dans l'appellation ; le compte de chaque coopérateur est ensuite crédité de la valeur du vin fourni ; le bureau vend comme bon lui semble, les vins ainsi pris en charge ; les bénéfices ou les pertes sont répartis entre les coopérateurs au prorata des apports en argent.

A Belleville-sur-Saône, sur chaque benne, un échantillon est prélevé, afin de constituer chaque jour et pour chaque sociétaire, un échantillon moyen dont le moût est pesé au mustimètre, afin de déterminer le degré alcoolique de l'apport de chacun. Les vins sont payés aux coopérateurs au degré hectolitre.

*Vinification. — Vente et Paiement des Apports*

Tout coopérateur s'engage à apporter la totalité de ses Pinots (en Côte-d'Or) ou de ses Gamays (Belleville-sur-Saône) ou de sa production vinicole. Toutefois, par exception et par décision de l'Assemblée Générale, une Cave a, en 1924, autorisé ses membres à apporter la quantité qu'ils jugeraient convenable ; nous craignons qu'une telle décision soit fatale à l'organisation coopérative.

A Belleville-sur-Saône, tant que la Société ne disposera pas d'un cuvage suffisant, les Sociétaires possédant le matériel nécessaire, pourront être autorisés à vinifier eux-mêmes ; mais ils devront se conformer pour la vinification aux indications qui leur seront données et devront livrer leur vin au siège de la Société.

A St-Gengoux-de-Scissé, chaque année avant le 15 août, les coopérateurs seront priés par lettre et publication, de déclarer avant le 25 août, les quantités, cépages, et dates des apports, qu'ils voudront faire à la cave ; le 1er septembre au plus tard, le Conseil fera connaître à chacun des coopérateurs, les dates fixées pour les apports, ainsi que les quantités admises qui ne pourront jamais être inférieures à 700 kgs par part, mais qui pourront être supérieures à ce nombre, dans la mesure des disponibilités de logement.

Chaque coopérateur peut prélever pour sa consommation personnelle, une quantité limitée (une feuillette par exemple en Côte-d'Or), qu'il paie au cours du jour.

Signalons que la Coopérative de Monthelie vendange en commun ; la date du début de la cueillette étant fixée, on commence par le vignoble le plus mûr, pour terminer par le plus tardif. Chevaux, outils sont fournis par les coopérateurs eux-mêmes, auxquels on attribue un salaire argent, ce qui permet aux viticulteurs empêchés, de s'absenter sans provoquer de récriminations. Un tel système est à recommander, car il permet la surveillance réciproque des coopérateurs, et évite l'apport d'appellations inférieures ou de cépages inférieurs à la coopérative.

Les raisins sont pesés par le préposé à ce travail (Directeur comptable, Président de la cave, etc...) et pris en charge tant au point de vue quantité qu'au point de vue appellation. A Belleville-sur-Saône, comme nous l'avons dit précédemment, le degré des apports est rigoureusement déterminé.

La vinification a lieu sous la direction du Président bénévole ou d'un tonnelier rétribué. Le personnel nécessaire se compose d'ouvriers salariés ou de coopérateurs travaillant d'après un roulement établi d'avance, ou d'adhérents rétribués. Les vins sont sulfités modérément, parfois levurés (Gevrey-Chambertin), sucrés et tannisés si besoin est.

Les soutirages, ouillages, collages, remplissages sont faits par un tonnelier

payé à forfait (6 fr. par pièce et par an à Monthelie ; 2 fr. 25 par pièce et par an pour les soutirages et 0 fr. 25 par collage et par pièce à Nuits-Union, etc..)

* * *

Les marcs sont distillés par un bouilleur ambulant ; chaque coopérateur prélève à l'alambic les 10 litres auxquels il a droit en franchise ; les eaux-de-vie sont ensuite rentrées dans le magasin de la coopérative et ne peuvent en sortir que par acquits ou congés ; tout coopérateur n'ayant pas prélevé sa franchise à l'alambic, ne peut obtenir de livraison ultérieure d'eau-de-vie qu'en payant le droit de consommation de 1.250 fr. par hectolitre d'alcool pur, ainsi que la taxe de luxe de 30 o/o sur la valeur de la marchandise et sur le droit de consommation.

* * *

Comme les frais de tonneaux (91.000 fr. à Gevrey 1924), la main d'œuvre etc.., doivent être réglés immédiatement, la Coopérative emprunte à la Caisse locale de crédit agricole dont elle est sociétaire : celle-ci lui consent un prêt variant entre 250 et 500 fr. par pièce. D'autre part, il peut arriver que des coopérateurs aient besoin de réaliser immédiatement ; ils empruntent alors à la Caisse locale avec la caution du Président de la Cave.

* * *

Les vins sont vendus sur lies ou après soutirages, par le Conseil d'Administration.

Gevrey-Chambertin, Nuits-St-Georges, Brochon, etc.. pratiquent avec succès la vente à la bouteille ; une telle pratique indépendamment du fait qu'elle est lucrative, permet la circulation de produits authentiques fort appréciés de la clientèle et qui gênent ce que l'on est convenu d'appeler « la mise au goût du client ». En outre, la vente à la bouteille assure un fond de roulement suffisant au Directeur commercial, car la vente se fait à 30 jours, tandis que pour les ventes en gros, un crédit de 6, 9 et 12 mois est consenti au commerce. D'autre part, un tel système commercial préserve la Coopérative de tout boycottage possible par le commerce local, — boycottage dont les coopératives ont souffert fortement naguère et dont La Chablisienne a failli disparaître. Mais il faut remarquer que pour les grands crus la généralisation de la vente à la bouteille est impossible dans l'état actuel de leur organisation technique.

Notons que chaque année quelques caves vendent leurs raisins.

* * *

Dès la vente faite, le total des frais est arrêté séparément ou non pour chaque qualité ou chaque appellation ; ces frais sont naturellement variables avec les années, et sont évidemment d'autant plus élevés que la vente a été plus tardive (ainsi en 1922, pour une cave que nous ne nommerons pas, les frais ont été de 0 fr. 53 par kg. de raisins, et en 1923 de 1 fr. 47 ; pour une autre les frais de vinification ont été en 1925 de 0 fr. 04 par kg. de raisins ; ailleurs toujours en 1925, ils se sont élevés à 245 fr., 234 fr., 300 fr. par pièce de 228 litres, frais de conservation compris). Sur le produit des ventes, une somme est prélevée pour l'amortissement des emprunts, des parts, du matériel et pour la constitution du fonds de réserve. Celui-ci peut être

constitué par le produit de la vente des eaux-de-vie de marc (Monthelie, Pommard, Volnay), ce qui remplace la retenue sur les ventes ; dans le cas contraire, les eaux-de-vie sont réparties entre les coopérateurs au prorata des apports de chacun. Une retenue supplémentaire (en principe 1 fr. par ouvrée de 4 ares 28) est faite et versée au Syndicat de Défense de la Viticulture Bourguignonne (Section défense des appellations d'origine.

Le solde du compte est réparti entre les coopérateurs, proportionnellement aux apports de chacun, et en tenant compte ou non des différences de prix de vente, dues aux différences de renommée ou de qualité des cuvées.

A St-Gengoux-de-Scissé, la quantité de vin revenant aux coopérateurs, est fixée à 70 litres par 100 kgs de vendanges, et celle d'eau-de-vie à 1 litre à 52° par 143 kgs.

A Chablis les vins sont pris en compte dès le premier soutirage par la société, et le propriétaire est crédité d'après les indications de quantité fournies par le tonnelier. Les sommes créditées portent intérêts à 6 o/o au premier avril de chaque année. Les paiements aux sociétaires sont effectués suivant les ventes au prorata du compte de chaque associé et selon les disponibilités de la société. Chaque sociétaire peut au prix qui lui convient vendre directement sa récolte, sous réserve des dispositions suivantes :

*a*) payer au prorata de sa facture le pourcentage de frais généraux calculé sur l'exercice en cours ;

*b*) payer un pourcentage fixe, calculé sur le montant de la vente et affecté au compte publicité de la société ;

*c*) rembourser à la société les fûts avec l'intérêt de leur valeur si le vin est vendu logé, ou leur location avec leur dépréciation ou l'amortissement, si le vin est vendu nu ;

*d*) rembourser les frais d'entretien et le ouillage du stock vendu directement.

Le sociétaire doit aviser immédiatement le directeur de la Chablisienne, en donnant le nom de l'acheteur ainsi que les conditions de la vente.

### *Avantages de la Coopération*

L'organisation coopérative ayant été précisée et étudiée, il est nécessaire d'en montrer les multiples avantages.

Remarquons tout d'abord que la coopération a pour conditions :

*a*) la ténacité des adhérents car toute coopérative dans ses débuts est boycotée par le commerce local ;

*b*) l'honnêteté de la propriété, honnêteté soutenue par un contrôle sévère des déclarations d'appellations d'origine à la mairie.

La vinification coopérative donne dans la très grande majorité des cas, un produit de meilleure qualité que la vinification isolée. La date de vendange étant imposée chaque année, on restreint ainsi la tendance trop fréquente des exploitants à vinifier trop tôt et à produire par conséquent des vins trop acides, d'un degré alcoolique trop faible. Le matériel vinicole, plus perfectionné, est mieux entretenu ; le sulfitage, le phosphatage et le levurage des vendanges sont pratiqués à bon escient ; les soins d'entretien sont donnés en temps opportun : le vin mieux fait se conserve mieux et par conséquent se vend mieux. Le viticulteur a moins de travail et partant moins de soucis ; et ceci est appréciable.

Pour les Grands Ordinaires la coopérative remédie à la crise des non-logés

qui chaque année, pèsent lourdement sur le marché national et bourguignon. Quantité de viticulteurs n'ont pas le matériel suffisant pour loger la totalité de récoltes tant soit peu abondantes. Le vin se vend alors à vil prix, ce qui entraîne l'effondrement général des cours.

La coopérative servant de caution à ses membres ayant besoin d'un crédit à court terme, ceux-ci peuvent emprunter facilement aux caisses locales de crédit agricole.

La loyauté d'une coopérative ne peut le plus généralement être mise en doute, car un secret partagé n'en est plus un ; les déclarations d'appellations d'origne inspirent davantage de confiance pour la même raison.

La coopérative distillant elle-même tous ses marcs, évite les ennuis avec la régie : ainsi se trouve résolue l'irritante question du régime des alcools et du contrôle exercé par la régie.

Les courtiers et négociants trouvant dans les coopératives des disponibiltés élevées, en recherchent les produits ; il est évidemment préférable pour un courtier, ayant besoin de 100 pièces de vin, d'aller les quérir à la coopérative, que de visiter 10 ou 20 domaines particuliers et différents, d'autant plus qu'il est sûr de trouver là un vin de bonne qualité et de conservation certaine. L'écoulement des produits est ainsi assuré d'être le plus rémunérateur.

D'autre part, seules les coopératives peuvent consentir aux négociants, des paiements à échéance de 6, 9 et 12 mois, car elles sont soutenues par le crédit que se prêtent réciproquement leurs membres et par les caisses locales de crédit agricole. De plus en plus le commerce a besoin de ce crédit, car les vins fins ont augmenté de valeur or, tandis que le capital de roulement du négociant non seulement n'a pas suivi la même augmentation, mais au contraire a vu diminuer son pouvoir d'achat par suite de la dévalorisation du franc : c'est ainsi que certaines maisons bourguignonne ont en 1925 réalisé un bénéfice de 12 o/o en francs papier, et subi une perte de 40 o/o si elles calculent leurs prix de revient en francs or ; par un simple jeu d'écritures, cette perte se traduit par une diminution de la valeur or du capital de roulement et par suite du pouvoir d'achat de celui-ci. En outre, le commerce est gêné de plus en plus par suite du resserrement du crédit bancaire.

La coopérative soustrait la propriété à l'étreinte du commerce en recourant au crédit intercorporatif et à la vente directe au consommateur. Par contre lorsque des relations confiantes se sont établies entre la coopérative et le commerce local, celle-là assure à celui-ci le monopole des achats : ainsi le commerce bourguignon qui souffre de la concurrence déloyale que lui fait le commerce étranger non respectueux de la loi française du 6 mai 1919, trouve dans la coopérative un appui des plus loyaux.

Pour toutes ces raisons la coopérative ne peut qu'augmenter les prix de vente et faciliter l'écoulement des vins ; aux viticulteurs elle assure plus de tranquilité et de confiance dans l'avenir ; aux négociants elle assure la qualité, la loyauté et le crédit. Commerce et propriété trouvent dans la coopération vinicole, chacun, des avantages.

Le Professeur d'Agriculture de l'Arrondissement
de Villefranche-sur-Saône,

R. Bichet.

# LA STATION VITICOLE DE VILLEFRANCHE

Nous connaissions depuis trente années l'œuvre de M. Vermorel, étant donné qu'admirateur de l'homme, nous avions toujours suivi et apprécié ses travaux.

Une tournée de prime d'honneur nous a permis de revoir M. Vermorel, qui a eu l'extrême amabilité de nous faire les honneurs de ses laboratoires, de ses collections et de ses usines.

Les laboratoires parfaitement modernisés permettent aux chimistes de la station, stagiaires ou chercheurs, de poursuivre toutes études chimiques, botaniques ou phytopathologiques.

La bibliothèque de 30.000 volumes, avec répertoire Vermorel, permet de retrouver en quelques secondes toutes études antérieures des grands maîtres comme des simples profanes.

Les grandes salles des musées et des collections viticoles et vinicoles, uniques en France, permettent en quelques minutes de repasser de visu toute l'histoire de notre viticulture, de l'invasion phylloxérique à nos jours. De nombreux herbiers, collections entomologiques et phytopathologiques complètent le cadre des tableaux, des appareils et des instruments. Par un sentiment de haute reconnaissance figurent à bonne place les portraits de tous les savants français et étrangers qui ont contribué à la reconstitution viticole de notre pays.

Nous fûmes tout particulièrement touché de voir le grand agronome savoyard Pierre Tochon, voisiner avec Balbiani, Planchon, Marès, Pulliat, Foëx, Ottavi, Ravaz, etc.. etc.

Tous ceux qui s'occupent de viticulture et de science pure, iront visiter la maison Vermorel, pour s'instruire d'abord et rendre hommage ensuite à la haute intelligence du chercheur infatigable, de l'homme d'action qui a su par son travail et sa persévérance réaliser une œuvre personnelle absolument unique dans son genre.

C'est pour cela, que si nous avons horreur du rond de cuirisme « qui ne fait rien et qui arrête tout », nous sommes heureux de saluer très respectueusement l'ingénieur Vermorel pour l'œuvre gigantesque qu'il a réalisée et le citer en exemple à tous les chercheurs et à tous ceux qui désirent par leur intelligence, leur initiative et leur amour du travail se faire une place marquante au sein de la collectivité.

Les fameux mots « Surtout pas d'histoires » que le Marquis de Sieyès inscrivait en devise à l'entrée de son bureau, existent encore un peu trop, par pur égoïsme et impuissance avérée, ce qui est bien malheureux au moment où notre pays demande de l'action virile continue, pour intensifier la production.

M. Victor Vermorel a su agir, produire, aider et encourager ses collaborateurs et marcher de l'avant dans les voies créatrices économiques et sociales qui sont les maîtresses du jour dans tous les domaines des productions.

De pareils exemples sont malheureusement trop rares. C'est pour cela qu'il convient de les mettre en relief, pour encourager tous ceux qui ont horreur des mares stagnantes, symboles de l'inertie et de la léthargie.

Arthur Cadoret,
Ingénieur Agricole
Directeur des Services agricoles de la Savoie.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DES SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Comice agricole et viticole du Beaujolais.** — Le concours annuel aura lieu cette année à Villefranche, le dimanche 22 août.

Plus de 4.000 fr. de primes et médailles seront distribuées.

*Primes spéciales réservées aux habitants du Canton de Villefranche* et comprenant :

Concours pour la bonne tenue des vignobles, propriétaires et vignerons ; Exploitations agricoles, grande et petite culture ; Culture fruitière ; Reboisement ; Apiculture ; Laiteries rurales ; Primes aux anciens serviteurs ; Famille agricole ; Garde-Champêtre ; Mutualité agricole ; Enseignement agricole.

*Primes générales* pour lesquelles peuvent concourir tous les habitants des 5 cantons d'Anse, Beaujeu, Belleville, Bois-d'Oingt et Villefranche.

Animaux domestiques et basse-cour ; Produits agricoles et viticoles ; Exposition des vins.

Un concours spécial d'instruments et machines agricoles et viticoles, de matériel vinicole et articles de cave est ouvert à tous les constructeurs.

Les concurrents à ces primes devront adresser leurs demandes *avant le 10 août dernier délai*, à M. Vermorel, Président du Comice agricole et viticole à Villefranche (Rhône).

Le programme sera envoyé franco à toute personne qui en fera la demande.

---

**Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Beaune (Côte-d'Or).** — Les examens d'admission et le concours pour l'attribution des bourses à l'Ecole pratique d'Agriculture et de Viticulture de Beaune (Côte-d'Or), auront lieu à l'Ecole même, le 15 septembre prochain. Les demandes d'inscription, peuvent, dès maintenant être adressées au Directeur de l'Ecole.

Placée au centre de la région viticole, l'Ecole de Beaune a, comme spécialité, la Viticulture, et toutes les questions qui s'y rattachent ; néanmoins, elle donne une place importante à l'ensignement de l'Agriculture.

Des cours spéciaux sont faits aux élèves qui se préparent aux Ecoles Nationales d'Agriculture (Grignon, Montpellier, Rennes), à l'Ecole nationale d'Horticulture (Versailles), à l'Ecole d'Agriculture coloniale (Tunis), à l'Ecole des Industries agricoles (Douai), etc. Plusieurs anciens élèves ont déjà été admis à ces écoles, d'où ils sont sortis dans un excellent rang.

Les conditions d'admission et le programme des cours seront envoyés à toute personne qui en fera la demande au Directeur de l'Ecole, à Beaune (Côte-d'Or).

---

**Exposition de motoculture de Buc.** — Une exposition de motoculture aura lieu à Buc (Seine-et-Oise), du 5 au 10 octobre 1926. Cette exposition est organisée par le ministère de l'agriculture (comité central de culture mécanique), avec la collaboration du ministère de la guerre et de l'office agricole départemental de Seine-et-Oise. Elle aura lieu en même temps et sur le même terrain que la semaine de motoculture organisée par le comité intersyndical de motoculture.

L'exposition comprendra les sections suivantes :

1° Tracteurs agricoles et moteurs agricoles fixes munis de gazogènes, ayant pris part aux expériences prévues par l'arrêté (A) ;

2° Camions militaires à gazogènes présentés par le ministère de la guerre ;

3° Appareils mobiles pour la carbonisation du bois, en forêt, présentés en état de fonctionnement ;

4° Appareils d'abatage mécanique du bois, présentés en état de fonctionnement si possible ;

5° Appareils de labourage électrique, en état de fonctionnement ;

6° Appareils de drainage mécanique, également en état de fonctionnement si possible.

Les intéressés devront adresser leurs demandes au ministère de l'agriculture, bureau 49 *bis*, avant le 25 août 1926.

---

**Nouvelles études industrielles sur les agaves.** — Le Président du Syndicat Agricole de Mostaganem nous fait savoir que de nouvelles études sur les Agaves sont en cours d'exécution par les soins de la mission Fouque dont on connaît les travaux remarquables effectués cet hiver en Algérie, sur cette importante question.

Nos lecteurs qui voudraient être renseignés sur les conclusions de la précédente mission, trouveront le très intéressant rapport de M. Fouque publié dans la 2me livraison des *Annales de l'Office National des Combustibles Liquides* qui est la publication de cet organisme d'Etat.

La nouvelle mission dirigée par M. Fouque va mettre au point la technique de la fabrication industrielle d'alcool à partir des déchets de défibrage des feuilles de Sisal. Des essais semi-industriels permettront d'éviter tous tâtonnements pour l'organisation de l'entreprise. Les essais sont en cours au Laboratoire de Mostaganem.

Les rendements en fibres et alcool s'annoncent encore plus élevés pendant l'été que pendant la période d'hiver, ce qui élèvera la moyenne annuelle qui fera de cette culture et de cette industrie une des plus rémunératrices pour l'Algérie.

La mise en route définitive de l'entreprise ne saurait tarder pour de multiples raisons : il s'agit d'abord de la production de deux matières que nous avons un intérêt national à produire pour éviter de l'acheter à l'étranger, la ficelle pour les liens de Moisonneuse-Lieuse et l'alcool carburant destiné à remplacer l'essence dans nos moteurs : c'est un devoir de tous les Français de collaborer aux œuvres de production qui peuvent seules nous libérer de la dépendance étrangère et par là même rétablir notre malheureuse situation financière.

Par ailleurs, il va falloir créer rapidement de grandes exploitations culturales de Sisal en Algérie, car les Pépinières existant sur notre sol arrivent à leur fin et leur produit ne sauraient attendre plus longtemps.

Nous pensons donc que le Gouvernement Général va faire le nécessaire pour une mise en vente immédiate de ces entreprises d'intérêt national.

---

## BIBLIOGRAPHIE

**Les bâtiments vinaires** (caves, celliers, chais), par R. Brunet, ingénieur agronome, professeur à l'Ecole supérieure de Commerce de Paris. 1. vol. in-16 de 365 pages avec 78 figures, Franco : 19 fr. 50 (Librairie J.-B. Baillière et fils, 19, rue Hautefeuille, à Paris).

Le nouveau volume que M. R. Brunet consacre dans l'Encyclopédie agricole Wery aux bâtiments vinaires (caves, celliers et chais), sera accueilli avec faveur par tous les viticulteurs comme par les négociants en vins. Tous connaissent l'importance du bon aménagement de ces bâtiments pour la bonne conservation des vins.

L'ouvrage se termine par la description d'un certain nombre d'installations modèles de caves coopératives, de caves et de celliers de grands domaines, de chais de grandes entreprises dans le Midi, en Algérie, dans le Bordelais, la Bourgogne, la Champagne et d'entrepôts parisiens.

---

**La Culture du Cotonnier en Algérie**, par L. Ducellier, professeur à l'Institut agricole d'Algérie

Tous ceux que peut intéresser la culture du cotonnier, et il semble qu'ils soient de plus en plus nombreux en Algérie, liront avec profit cette brochure, qui passe en revue toutes les questions relatives au choix du terrain, aux assolements, aux fumures, aux variétés de cotonniers, au choix des semences, aux parasites de la récolte, aux rendements et aux frais de culture.

La brochure ne portant aucune indication d'éditeur non plus que de prix, les agriculteurs désireux de se la procurer devront s'adresser directement à M. Ducellier, à l'Institut agricole de Maison-Carrée.

---

**Les Equivalents Fourragers.** — Cette publication, faite avec la collaboration des Offices Agricoles qui l'ont déjà diffusée à plus de 50.000 exemplaires, a pour but la vulgarisation des enseignements du Congrès de l'Alimentation du bétail bovin d'octobre 1925, en ce qui concerne plus particulièrement l'emploi des « Equivalents fourragers ». Cette méthode, qui envisage les règles à observer dans la substitution des aliments destinés au bétail, doit être la base de toute alimentation raisonnée et économique. — (16 pages) : Prix de l'exemplaire : 0 fr. 75 franco ; cent exemplaires : 50 fr. franco. — Publication de la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture, 5, Avenue de l'Opéra à Paris. Compte chèques-postaux : Paris 497-83.

---

**Paysan défends-toi avec tes comptes**, par A. Sibille, Vice-Président de la Société d'Agriculture de Meaux. — Une brochure 15×24 de 44 pages. Brochée 3 fr. ; Franco 3 fr. 50. — Librairie des Sciences Agricoles, 11, rue de Mézières 11 — Paris (VI$^{e}$).

Ce petit ouvrage de la Collection de « Défense Agricole » publiée sous la direction de M. Henry Girard, membre de l'Académie d'Agriculture, vient en son temps. Il démontre avec des exemples, les innombrables bienfaits d'une comptabilité simple, mise à la portée des cultivateurs. La question des prix de revient y est traitée, en même temps qu'est mise en pleine lumière l'injustice des attaques dont les cultivateurs sont l'objet relativement à la vie chère. Avec les nouvelles mesures fiscales, aucun agriculteur ne peut se désintéresser de la comptabilité.

---

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Quoique le stock commercial, dans les Entrepôts parisiens, qui était de 909.808 hectolitres au 30 juin dernier, doive être encore très important, car les arrivages en livraison y ont été suivis depuis cette date, il y aurait des acheteurs, principalement parmi les commerçants qui n'ont que de petites caves, si les prix n'étaient si élevés à la propriété. Ces quelques besoins maintiennent également très fermes les cours sur place, d'autant plus qu'il y a peu de marchandise à la vente. On a payé des vins rouges du Midi 7°5 à 8°, 120 fr. ; des 8°, de 122 à 125 fr. ; des 9°, de 132 à 135 fr. ; des 10°, de 150 à 154 fr. Des Algérie 10°5 à 11° ont vu le taux de 160 fr. ; des 11° celui de 165 fr. Des vins du Centre de 7°5 à 8° ont été traités aux environs de 120 fr. Le tout l'hecto nu, et sur gares de Paris.

Le commerce de détail fait des demandes assez suivies, au fur et à mesure de ses ventes, pour conserver à peu près le même approvisionnement. On voit, dans Paris, certains de ces commerçants afficher les vins rouges 8° à 1 fr. 60, les 9° à 1 fr. 70 le litre.

GARD. — **Nimes.** — ***Cours de la Commission officielle*** :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 26 juillet | Cours du 2 août |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | 12 à 12 fr. 50 | 12,50 à 13 fr. |
| 8 à 9° | 46 | le degré | le degré |
| 9 à 10° | à | | |
| 10 à 11° | 56 | Aramon blanc | Aramon blanc |
| 11 à » | » | 11,50 le degré | 11,50 à 12 fr. |
| Costières | 5,75 à 6 fr. le degré | 11,50 le degré | le degré |
| Rosé, paillet, gris | | | Rosé |
| Blanc Bourret | | | 11,50 à 12 fr. |
| Blanc Picpoul | | | |

HÉRAULT. — **Montpellier.** — ***Bourse de Montpellier.***

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 27 juillet | Cours du 3 août |
|---|---|---|---|
| 8° | | » | » |
| 9° | 50 | 8 à 10° : 103 à 123 | 8 à 10° : 106 à 125 |
| 10° | à | | |
| 11° | 60 | 10° à 11° : 124 à 135 | 10° à 11° : 126 à 137 |
| Rosé | 6 fr. le d. | 11,50 à 12 le d. | 11,50 à 12 le d. |
| Blanc | 6,50 à 7 fr. le deg. | » | » |

La cave coopérative de Mudaison (Hérault), a vendu le 27 courant, un lot de vin rosé de 9°4, au prix de 115 francs l'hectolitre, retiraison sous huitaine.

**Cette.** — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 28 juillet 1926.

Vins rouges courant de 8 à 10 degrés, l'hecto, de 103 à 123 ; rosé, le degré, 11 fr. 50 à 12 fr. ; blanc, le degré »» à »», nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 10 à 12 degrés, de 11 fr. 50 à 12 fr. ; rosé 11 à 13 deg. de »» fr. »» à »» francs ; blanc, de 13 à 15 degrés, le degré, »» fr. »», suivant

degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

Vins d'Espagne, mistelle blanche, pas d'affaires.

Affaires traitées ci-après : Montels 10.000 hectos (revente) 9°2, à 125 fr.; Quarante 2.400 hectos (revente) à 9°9 à 130 fr.; Béziers 2.200 hectos, 9°2, à 120 francs.

**— Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 23 juillet | Cours du 30 juillet |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | 8 à 11° de 12,25 à 13 fr. le d. | 8 à 11° de 12,75 à 13 fr. 25 le d. |
| 8 à 9° | 50 | » | » |
| 9 à 10° | à | » | » |
| 10 à 12° | 60 | » | » |
| Vins rosés | 6 fr. le d. | 11,25 à 12 le d. | » |
| Vins blancs | 6,50 à 7 fr. le d. | 12 à 13 le d. | » |

**Olonzac.** — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 1er août. — Vins rouges 1925, de 9 à 10 degrés 119 à 132 fr.; de 10 à 11 degrés, 132 à 145 fr.; de 11 à 12 degrés, de 145 à 158 fr.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltaut, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

**Pézenas.** — Cours des vins, semaine du 31 juillet 1926 :

Récolte 1925. Vins rouges, 12 fr. à 13 fr.25 le degré logé.

Vins rosés, de 11 fr. 75 à 12 fr. 25 le degré.

Bourret et Picpoul, 12 fr. 50 à 13 fr. le degré, Clairette manque.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

**Aude. — Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 22 juillet | Cours du 29 juillet |
|---|---|---|---|
| 7 à 8 | » | » | » |
| 8 à 9° | 48 à 51 | 10 à 11° de 12,25 | 7 à 11° de 12,75 |
| 9 à 10° | 51 à 54 | à 12 fr. 75 | à 13 fr. |
| 10 à 11° | 54 à 57 | le degré | le degré |
| 11° et au-dessus | 57 à 61 | | |

**Carcassonne.** — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 30 juillet 1926 : Vins de la récolte de 1925 :

Vins rouges de 8 à 11 degrés, de 105 à 140 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

**Lézignan** (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1925 :

Minervois de 9 à 12 degrés, 12.50 à 13 fr. le degré.

Corbière, de 10 à 12 degrés, de 12.50 à 13 fr. le degré.

**Pyrénées-Orientales. — Perpignan.** — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 24 juillet | Cours du 31 juille |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | | 12 fr. 50 | 13 fr. le d. |
| 8 à 9° | 48 à 50 | à | |
| 9 à 10° | 50 à 52 | 13 fr. le d. | |
| 10 à 11° | 52 à 56 | | |
| 11 à 12° | 56 à 61 | | |
| 12 à 13° | 61 à 65 | | |

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 28 juillet. — Région : Rouge, de 8 à 9 degrés, 100 à 113 fr. ; de 9 à 10 degrés, de 113 à 123 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 123 à 130 fr. ; vins rosé : 11 fr. 50 à 12 fr. le degré ; blanc, de 11 à 11 fr. 50 le degré.

Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave ; pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Ces prix sont à majorer de 53 fr. 75 pour revente de demi-gros au détaillant.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 1er choix, de 150 francs l'hectc. 11 à 12 degrés, premier choix, »» à »» francs l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

**Corse.** — Rosé 12°6, 210 fr. ; Sartène 11°3, 190 fr. ; Ajaccio nouv. 11°5, 250 fr. ; dito vieux 1924, 11°6, 290 fr. ; Almeto vieux 1925, 13°5, 350 fr. ; Almeria vieux, 12°5, 275 francs entrepôts.

**Loire-Inférieure.** — Du *Bulletin du Syndicat des Agriculteurs* de la Loire-Inférieure :

Comme nous l'annoncions déjà dans notre précédent bulletin, les prix se sont beaucoup raffermis, et nous constatons une hausse sensible dans les prix de tous les vins, muscadets, gros-plants, hybrides divers, noahs, othellos, rouges divers.

Récolte 1925. — Muscadet 1er choix, haut degré 500 à 550 ; Muscadet, 1er choix, degré courant 450 à 500 ; Muscadet 2e choix, degré courant 400 à 450 ; Gros-plant 1er choix, degré courant 300 à 320 ; Gros-plant 2e choix, degré courant 220 à 260.

Loiret. — **Orléans.** — Vin rouge Gris-Meunier, de 300 à 350 fr. ; vin blanc de Sologne, la pièce nu, de 250 à 300 fr. ; de Blois, de 250 à 275 fr.

Côte-d'Or. — D'après le *Journal de Beaune*, on pratique couramment les prix de 2.000 à 2.500 francs la pièce pour les premiers crus et les crus classés ont atteint jusqu'à 3.000 francs.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 23 juillet 1926.

Vin rouge :

Vins rouges extra, le degré »» à »» fr. l'hecto.

Autres qualités réunies, le degré, 9 fr. 50 à 10 fr. 50.

Distillerie, enlèvement immédiat propriété, pas d'affaires.

Vin blanc :

De raisins rouges, de 9 fr. à 9 fr. 50 le degré.

De raisins blancs, de 9 fr. à 9 fr. 50 le degré.

Achats sur souche, de 7.75 à 8 fr. 50, pris à la propriété.

Nus, quai Alger.

MARCHÉ AUX RAISINS

**Paris.** — Halles Centrales : Raisins d'Algérie, les 100 kilos de 500 à 800 fr. ; du Midi, blanc, les 100 kilos, de 650 à 750 francs.

ALCOOLS

**Béziers.** — Trois-six de vin 86°, de »»» à »»» fr. ; eau-de-vie de vin de Béziers, 52°, »»» à »»» fr. ; trois-six de marc, 86°, degrés, de »»» à »»» fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de »»» fr. (pas de cote).

*Cours des alcools naturels,* communiqués par le Syndicat des distillateurs et rectificateurs : alcool rectifiés extra neutres, 96 à 97°, de 950 à 960 fr. les 100 degrés ; alcools simple rectification, 92 à 94 degrés, de 925 à 930 fr. les 100°.

**Narbonne.**— 3/6 de vin du Midi, 86°, de 730 à 740 fr. les 86 degrés ; trois-six de marc, 86°, 715 à »»» fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 510 fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, 52°. 425 à »»» fr. les 52°. L'hecto litre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

**Montpellier.**— Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 740 à »»» fr. les 86° ; eaux-de-vie de marc à 52°, 420 à 425 fr.; rectifié de 95 à 97°, les 100°, 940 à 950 francs, pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, 420 à 425 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

### TARTRES

**Montpellier.** — Crème de tartre, 875 à « fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 2 fr. 15 à 2 fr. 40 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 85, pris à la propriété.

### CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.* — 3 août 1926.

| | août | septembre | novembre-décembre |
|---|---|---|---|
| Blé | 217,50 P. | 217,50 V. | 220 P. |
| Seigle | 132 N. | 132 N. | 135 N. |
| Avoine noire | 122,25 122 P. | 121 N. | 121 P. |
| Avoine | 121 N. | 121 N. | 121 N. |

**New-York.** — On cote en clôture :

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| Blés dur n° 2 | 1,61 7/8 | 186.78 | 249.04 | + 0.77 |
| Maïs disp. | 96 1/4 | 127.93 | 159.92 | — 1.25 |

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 154 3/8 c. le bushel (237 fr. 50 les 100 kilos); bigarré durum 161 7/8 cents (249 fr. 04).

**Alger.** — Blé tendre, supérieur, Hauts-Plateaux, 233 à 235 fr.
Blé tendre marchand, 225 fr.
Blé dur colon supérieur, 235 fr.
Blé dur marchand, 225 à 230 les 77 kil.
Orge marchande, 145 à 148 fr.
Orge colon machinée, 150 à 152 fr.
Avoine, de 150 à 155 fr.

*Le Gérant :* **G. Fournera.**

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du Dimanche 25 au Samedi 31 juillet 1926*

| | TEMPÉRATURE 1926 | | TEMPÉRATURE 1925 | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | maxima | minima | maxima | minima | 1926 mill. | 1925 mill. |
| **Nantes** | | | | | | |
| Dimanche... | 16 | » | 25 | » | » | » |
| Lundi..... | 22 | 12 | 21 | » | 1 | » |
| Mardi..... | » | » | » | » | » | » |
| Mercredi.... | 21 | 15 | 20 | 13 | » | 0.5 |
| Jeudi..... | 22 | 16 | » | » | » | » |
| Vendredi.... | » | » | » | 14 | » | » |
| Samedi..... | 23 | 15 | » | » | » | » |
| Total..... | 760 | 506. | 771. | 349. | 26 | 34.3 |
| **Rochefort** | | | | | | |
| Dimanche... | 28 | 19 | 18 | 17 | » | « |
| Lundi..... | 21 | 16 | 19 | » | « | » |
| Mardi..... | » | » | » | » | » | 6 |
| Mercredi.... | 19 | 13 | » | 18 | » | » |
| Jeudi..... | 18 | 17 | 27 | » | » | » |
| Vendredi.... | » | » | » | » | » | » |
| Samedi..... | 20 | 17 | » | » | » | » |
| Total..... | 842 | 630 | 585 | 320 | 37.4 | 46.3 |
| **Clermont-Ferrand** | | | | | | |
| Dimanche... | 34 | » | 22 | 14 | » | » |
| Lundi..... | » | » | » | 8 | » | » |
| Mardi..... | » | » | 20 | 9 | » | 2 |
| Mercredi.... | 18 | » | » | 10 | » | » |
| Jeudi..... | 18 | 13 | 29 | 16 | 0.6 | » |
| Vendredi.... | » | » | 25 | 15 | » | 2 |
| Samedi..... | 23 | » | » | » | » | » |
| Total..... | 821. | 329 | 689. | 362 | 0.8 | 70.8 |
| **Bordeaux** | | | | | | |
| Dimanche... | 32 | 17 | 24 | 13 | » | » |
| Lundi..... | 24 | 10 | 22 | 10 | 1 | 2 |
| Mardi..... | » | » | 22 | 9 | » | » |
| Mercredi.... | 22 | 8 | » | 10 | 4 | » |
| Jeudi..... | 28 | 12 | 31 | » | » | » |
| Vendredi.... | » | » | 23 | 15 | » | » |
| Samedi..... | 26 | 10 | » | » | » | » |
| Total..... | 862. | 564 | 711. | 427. | 16. | 36.2 |
| **Toulouse** | | | | | | |
| Dimanche... | 32 | 19 | » | 13 | » | 32 |
| Lundi..... | 25 | 14 | 25 | 14 | » | » |
| Mardi..... | » | » | 23 | 10 | 2 | « |
| Mercredi.... | 24 | 13 | » | 12 | » | » |
| Jeudi..... | » | 13 | 30 | » | » | » |
| Vendredi.... | « | » | 22 | 15 | « | » |
| Samedi..... | 26 | 12 | » | » | » | » |
| Total..... | 980. | 600. | 775. | 518. | 31.9 | 117.7 |
| **Perpignan** | | | | | | |
| Dimanche... | 27 | 20 | 27 | 19 | » | « |
| Lundi..... | 28 | 19 | 28 | 18 | » | » |
| Mardi..... | » | » | 25 | 15 | » | » |
| Mercredi.... | 25 | 16 | « | 16 | » | » |
| Jeudi..... | 29 | 18 | 29 | » | » | » |
| Vendredi.... | » | » | 30 | 18 | » | » |
| Samedi..... | 27 | 19 | » | » | » | » |
| Total..... | 981. | 732. | 855 | 645. | 48.6 | 5.4 |

| | TEMPÉRATURE 1926 | | TEMPÉRATURE 1925 | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | maxima | minima | maxima | minima | 1926 mill. | 1925 mill. |
| **Mourmelon** | | | | | | |
| Dimanche... | 31 | 16 | 20 | 12 | 1 | 6 |
| Lundi..... | 22 | 10 | 18 | 11 | 4 | » |
| Mardi..... | » | » | » | » | « | » |
| Mercredi.... | 22 | 8 | 16 | 14 | 2 | 5 |
| Jeudi..... | 19 | 11 | 20 | 14 | 3.2 | » |
| Vendredi.... | » | » | 20 | 13 | « | 3 |
| Samedi..... | 23 | 10 | » | 15 | » | » |
| Total..... | 845. | 537. | 838 | 470. | 21.8 | 62.3 |
| **Besançon** | | | | | | |
| Dimanche... | » | 15 | » | » | » | » |
| Lundi..... | 25 | 14 | » | » | » | « |
| Mardi..... | » | » | » | « | » | » |
| Mercredi.... | 17 | 7 | » | 16 | » | » |
| Jeudi..... | 15 | 13 | » | « | » | » |
| Vendredi.... | » | » | » | 15 | » | 5 |
| Samedi..... | 19 | 10 | » | » | » | » |
| Total..... | 778. | 531 | 54 | 355 | 27 | 57 |
| **Lyon** | | | | | | |
| Dimanche... | 32 | 16 | 24 | 14 | 1 | » |
| Lundi..... | 29 | 13 | 27 | 13 | » | » |
| Mardi..... | » | » | 23 | 10 | » | » |
| Mercredi.... | 20 | 10 | 26 | 12 | 0.5 | » |
| Jeudi..... | 20 | 14 | 30 | 20 | 5 | « |
| Vendredi.... | » | » | 27 | 12 | » | 11 |
| Samedi..... | 23 | 10 | » | » | » | « |
| Total..... | 913 | 591. | 954. | 505. | 54 5 | 124. |
| **Marseille** | | | | | | |
| Dimanche... | 30 | 15 | 28 | 19 | » | » |
| Lundi..... | 30 | 20 | 28 | 19 | » | 5 |
| Mardi..... | « | « | 22 | 12 | » | » |
| Mercredi.... | 25 | 15 | » | 14 | » | » |
| Jeudi..... | 25 | 16 | 30 | » | » | « |
| Vendredi.... | » | » | 30 | 17 | » | » |
| Samedi..... | 25 | 19 | » | » | » | » |
| Total..... | 1024 | 703. | 749 | 461. | 1 | 75.3 |
| **Montpellier** | | | | | | |
| Dimanche... | 31.2 | 16.5 | 29.0 | 17.5 | » | » |
| Lundi..... | 30.6 | 18.0 | 27.2 | 17.5 | » | » |
| Mardi..... | 23 7 | 18.0 | 30.2 | 14.5 | » | « |
| Mercredi.... | 24.2 | 15 5 | 30.0 | 15.9 | » | 0.2 |
| Jeudi..... | 25.3 | 14.5 | 32.3 | 15.1 | « | » |
| Vendredi.... | 27.6 | 17.9 | 32.0 | 19.5 | » | » |
| Samedi..... | 29 9 | 16.1 | 28.0 | 20.2 | » | » |
| Total..... | 1211.9 | 659.2 | 1158.8 | 662.1 | 19.5 | 28.3 |
| **Alger** | | | | | | |
| Dimanche... | » | » | » | » | « | » |
| Lundi..... | » | » | 27 | 21 | » | » |
| Mardi..... | » | » | 27 | » | » | » |
| Mercredi.... | » | » | 27 | 22 | » | « |
| Jeudi..... | » | » | 27 | 22 | » | » |
| Vendredi.... | » | » | » | 21 | » | » |
| Samedi..... | » | » | » | » | » | » |
| Total..... | 126. | 406. | 471. | 438. | 3 | 1 |

**Observations.** — Eté.

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

# J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE 7.500.000 DE FRANCS

**CLERMONT-FERRAND, CHAMALIERES et ROYAT (Puy-de-Dôme)**

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.

**Caoutchouc** pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.

**Courroies** pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.

**Vêtements imperméables** pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.

**Bandage cloisonné « Le Touriste »**, brevcté S. G. D. G.

**Bandes pleines et Bandes américaines B. et S.** pour voitures attelées.

**Chaussures caoutchouc** pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

**AGENCES**

A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

# CUVES A VIN, ALCOOL

***avec ou sans revêtement en verre***

**BORSARI & C°**
Ingénieurs-Constructeurs

**PARIS**, 8, Boulevard St-Martin (10e)
**BÉZIERS**, 75, Boulevard de Strasbourg

*Adresses télégraphiques* : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
*Téléphone* : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

***Projets, devis, visites gratuits*** R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

## VINIFICATION PARFAITE

**et Amélioration de Qualité des VINS ROUGES et BLANCS**

avec les

# RADIOLEVURES de la CLAIRE

ou

# MULTILEVURES

Radioactives **JACQUEMIN**

PRÉPARÉES

**à l'INSTITUT LA CLAIRE à DIJON**

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

**Sans Préparation de Levain**

**MAXIMUM D'ALCOOL — MAXIMUM DE BOUQUET**
**MAXIMUM D'AMÉLIORATION — MAXIMUM DE PLUS-VALUE**
**CLARIFICATION RAPIDE — GOUT DE TERROIR SUPPRIMÉ**
**DIMINUTION DES LIES, ETC...**

**Défoxage des Vins d'Hybrides**

*Une brochure de 48 pages sur les* **Radiolevures** *et le* **Bio-Sulfite** *Jacquemin*, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 35 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles **Georges JACQUEMIN**, de **MALZEVILLE**, près **Nancy**.

# VENDANGES 1926

***Les meilleurs vins sont ceux qui sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain.***

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIEES WEINMANN.**

## Le Sulfi-Phosphate TELLE

**Renfermant par litre 200 gr. d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate ammonique purs** assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le complément tout indiqué.

***Le Sulfi-Phosphate Telle a été reconnu,*** par le Service de la Répression des Fraudes, ***conforme à la Loi du 1er Août 1905*** (26 décembre 1923)

## Les Levures Multipliées "WEINMANN"

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

***sont les plus vigoureuses de toutes les Levures***

**Levures de Champagne A. V.** de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges ;
**Levures de Champagne A. C.** de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
*Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux. — Levures d'Anjou. — Levures d'Alsace.*

**Les Levures multipliées « Weinmann »** sont acclimatées à l'acide sulfureux; on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

***Prooduits spéciaux pour le DÉFOXAGE*** des moûts de Noah, d'Othello, etc.
*Demandez la notice spéciale pour cette opération.*

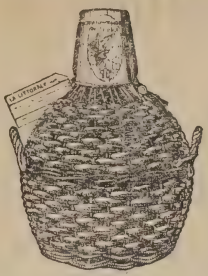
**Mèches soufrées** « Weinmann » — **Noir décolorant pur** « LE CARBION » — **Bisulfite liquide titré** (250 gr. $SO^2$ par litre) — **Phosphates d'ammoniaque** pur **Tanin blanc C** spécial pour vendanges. — **Produits** pour l'entretien de la futaille. — **Pèse Moûts** — **Thermomètres**, etc.

## *Viticulteurs, attention !*

Pour éviter les conséquences fâcheuses de la CASSE FERRIQUE *n'employez que des* **PRODUITS GARANTIS PURS.**

**Demandez la Notice Vendanges,** envoyée **franco** sur demande à

**F. TELLE,** *Licencie ès Sciences*, Successeur de **J. WEINMANN.**
**INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à ÉPERNAY** (Marne).



**230 gr. de gaz sulfureux**

pur et libre, absence garantie de bisulfite de soude,
235 grammes de phosphate bi-ammonique pur,

**c'est-à-dire de phosphate d'ammoniaque**

de puissance nutritive doublée :

voilà les caractéristiques du

# Sulfophosphate HUBERT

Seul fabricant :

## LA LITTORALE

**53, Allées Paul Riquet, BÉZIERS**

*Méfiez vous des produits à bas prix, leur qualité s'en ressent..... celle de vos vins serait amoindrie*

8389


# Le Mildiou de la Vigne

CARACTÈRES — CONDITION DE DÉVELLOPPEMENT — TRAITEMENT


Par L. RAVAZ

PROFESSEUR DE VITICULTURE
DIRECTEUR DE LA STATION DE RECHERCHES VITICOLES A L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE DE MONTPELLIER


*Extrait de la Table des Matières*


Historique. — Origine. — Caractères. — Dégâts. — Etiologie : Les zoospores, le mycélium, les suçoirs ; les conidies, comment elles germent.

Les spores d'hiver : Leur germination, contamination de la vigne. — Conditions de développement de la maladie. Influence de la température et de l'humidité sur la germination des conidies, sur la contamination et sur le développement des taches. Taches d'huile et taches blanches. — Influence du sol, des pratiques culturales, des labours, de l'herbe, du sujet, etc.

Résistance des diverses espèces et variétés de vignes.

Traitement. — Destruction des conidies et des zoospores. — Le cuivre. — Les verdets.

La bouillie bordelaise, préparation. — Influences des modes de préparation sur les qualités. Structure physique, composition chimique. Bouillies acides et alcalines.

La bouillie Bourguignonne ; préparation, état physique, composition. — Eau céleste Ammoniure de cuivre. — Propriétés des bouillies : adhérence, mouillabilité ; Bouillies mouillantes. — Bouillies soufrées.

Poudres. — Pulvérisateurs. — Le cuivre et le vin. — Le cuivre et la végétation. — Le cuivre dans le sol.



Un volume in-8 de 200 pages avec 48 figures dans le texte.

COULET et FILS, Libraires-Editeurs, Grand'Rue, 5, MONTPELLIER. — Prix, 9 fr. Franco poste, 10 fr.

# Billets d'aller et retour individuels

pour

## Stations Balnéaires, Thermales et Climatiques

---

Il est délivré, au départ de toutes les gares des réseaux de l'Etat, d'Orléans et du Midi et à destination des principales stations balnéaires, thermales et climatiques de ces réseaux, des billets d'aller et retour individuels de toutes classes comportant les réductions suivantes :

*a*) pour un parcours simple de 300 kilomètres ou payant pour cette distance :

25 o/o en 1re classe
20 o/o en 2e classe

*b*) pour un parcours simple de 600 kilomètres au minimum ou payant pour cette distance :

30 o/o en 1re classe
25 o/o en 2e classe

*c*) pour un parcours simple de 500 kilomètres ou payant pour :

20 o/o en 3me classe

Toutefois des réductions de :

25 o/o en 1re classe
20 o/o en 2e et 3e classes

sont appliquées, sous condition d'un minimum de parcours de 150 kilomètres, aux billets à destination des stations thermales et climatiques du réseau du Midi, empruntant exclusivement les rails de ce réseau.

Les billets pour stations balnéaires sont délivrés du 1er juin au 30 septembre.

Les billets pour stations thermales et climatiques sont délivrés du 1er mai au 25 juin et du 20 août au 30 septembre.

Validité : 33 jours à compter du jour de départ, ce jour compris. Pour les billets à destination des stations balnéaires, cette validité peut être prolongée de deux fois 30 jours, moyennant paiement d'un supplément égal à 10 o/o du prix du billet, pour chaque prolongation.

(Pour les renseignements complémentaires, consulter le tarif G.V. 2 ter-102 ter déposé dans toutes les gares des réseaux intéressés.

*La plus belle Publication viticole*

# AMPELOGRAPHIE

**par MM. VIALA et VERMOREL**

avec la Collaboration des principaux
Viticulteurs Français et Etrangers

**SUPERBE OUVRAGE**
Le plus complet sur la Vigne

UNIQUE AU MONDE

***7 BEAUX VOLUMES*** *format 35 × 25*

3200 pages de texte

500 planches en couleur

70 planches en phototypie

840 gravures en noir

## Prix: 750 francs

*Payable en 15 annuités*

Escompte pour payement au comptant

**Tous les cépages du monde sont décrits par des spécialistes de compétence reconnue.**

**500 RAISINS sont représentés en grandeur naturelle avec leurs feuilles et leur coloration.**

*Envoi sur demande d'un spécimen du texte et des planches en couleur.*

S'adresser à l'ADMINISTRATEUR de l'AMPÉLOGRAPHIE VERMOREL

**VILLEFRANCHE** (Rhône)

# USINES SCHLŒSING FRERES & CIE

175, rue Paradis, **MARSEILLE**

**Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptèmes, Arles**

*Société Anonyme par Actions. Capital : 5.100.000 Francs*

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

---

# SOUFRES NOIRS

## CUPRIQUES ET NON CUPRIQUES

*d'origine exclusiment française*

**supérieurs aux Soufres jaunes d'origine étrangère**

# BOUILLIE SCHLŒSING

Reine des Bouillies cupriques contre MILDIOU, BLACK-ROT etc

# BOUILLIE CUPRO-ARSENICALE

Très efficace. Recommandé pour les premiers traitements contre COCHYLIS, EUDEMIS, ALTISE, MILDIOU, etc

# NICOPOUDRE CONCENTREE SCHLŒSING

*Insecticide puissant en poudre contre* COCHYLIS EUDEMIS, OIDIUM

Spécialement recommandé en poudrages à sec après les premiers traitements arsenicaux

# TUBERCULOL SCHLOESING

Insecticide en poudre préservant les tubercules en cave, des attaques des rongeurs et de la pourriture.

## VITRIOLINE SCHLŒSING

Poudre cuprique pour le VITRIOLAGE à sec des Semences.

# SOUFRE "GLORIA SCHLŒSING"

à combustion sans coulure (Breveté S. G. D. G.)

*Remplace partou aujourd'hui les Mèches soufrées*

## ENGRAIS POUR TOUTES CULTURES

**MICROPHOSPHATES — MATIERES PREMIERES**

**SUPERPHOSPHATE, SULFATES de FER, de CUIVRE etc.**

---

**Demandez les Notices envoyées gratuitement**

EDITION DE L'EST-CENTRE

47e ANNÉE. — N° 33 DIMANCHE 15 AOÛT 1926

TOME LXXXVI

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le " Messager agricole du Midi " et " La Vigne Américaine "

Publié sous la direction de

**L. DEGRULLY & L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Propriétaires-Viticulteurs

SECRÉTAIRE DE LA RÉDACTION : **Paul DEGRULLY.**

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

**COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE**

**R. Bichet**, professeur d'Agriculture à Villefranche.

**C. Blin**, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.

**D. Donon**, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.

**L.-J. Grandvoinnet**, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain

**J. Guicherd**, Insp. gén. de l'Agric.

**G. Jannin**, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.

**Lebrun**, directeur des service agricoles de la Marne.

**J.-B. Martin**, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.

**L. Mathieu**, directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

**L. Rougier**, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.

**Roy**, directeur des Services agricoles de l'Isère.

**Vermorel**, président du Comice agricole du Beaujolais.

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches** et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun.

**Il publie des planches coloriées hors-texte**

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **34** fr. — Pays étrangers, **60** fr.

**Le Numéro : 75 centimes**

*Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces*

A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

**Sulfate d'ammoniaque** 20 o/o d'Azote ammoniacal, sont de **BONS ENGRAIS**
**CIANAMIDE** 15 ou 20 o/o d'Azote ammoniacal **AZOTÉS pour VIGNES**
En vente chez tous les Négociants en engrais et dans tous les Syndicats agricoles
Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du **COMPTOIR FRANÇAIS de l'AZOTE**
*4, rue de l'Herberie, MONTPELLIER — Tél. 9-16*
Envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques. — Il organise des Expériences

MISSOURI BOTANICAL GARDEN LIBRARY

*Vinifiez au*

# VINIFICATEUR
# BILLAULT

**en poudre**

**pratique**

**économique**

## VINIFICATION RATIONNELLE

Toute Vinification rationnelle comporte l'emploi simultané du gaz sulfureux et du phosphate d'ammoniaque.

Les solutions sulfureuses phosphatées qui synthétisent ces deux produits ont obtenu tout le succès que mérite leur facilité d'emploi.

Mais ces solutions, si elles agissent convenablement quant à la sélection des ferments sont souvent incomplètes au point de vue multiplication de la bonne levure.

Pour le surplus, elles n'ont qu'une action indirecte et insuffisante sur le dépouillement et la clarification du vin.

## VINIFICATEUR BILLAULT

Le Vinificateur Billault en poudre assure :

Une fermentation abondante et régulière ;
Une clarification rapide et complète ;
Une tenue parfaite avec une amélioration sensible du degré alcool.

Le Vinificateur Billault est un mélange parfaitement équilibré de gaz sulfureux des bisulfites alcalins et de phosphate d'ammoniaque.

Sous forme de poudre homogène, de conservation sûre, il est d'une manipulation facile ; sa répartition sur la vendange à l'encuvage est pratique et régulière.

Un kilog. Vinificateur Billault contient :

220 à 240 grammes Anhydre sulfureux des bisulfites alcalins ;
110 à 120 grammes Phosphate d'ammoniaque.

Ce qui correspond à 1 litre, soit 1.250 grammes environ Vinificateur liquide (Solution sulfureuse phosphatée).

## POUR L'EMPLOI

Saupoudrer la vendange, avant, pendant ou après le passage au fouloir à la dose de 1 kilog. par 25 hectolitres de vin fait.

Nous livrons en boîtes de 2 kilogs net, quantité nécessaire pour vinifier 50 hectolitres de vin.

Un essai comparatif vous permettra de vous rendre compte des qualités particulières et par suite, de la supériorité du Vinificateur Billault sur tous les produits similaires.

## Fabrique de Produits Chimiques BILLAULT

Anciennement CHENAL ET DOUILHET

*2, 4 et 6, Place de la Sorbonne — PARIS (V^e^)*

**Agents Régionaux :**

J. BAYARD, 7, rue Antoine-Marty, CARCASSONNE ;
R. LAVAL, 1, rue du Cheval-Vert, MONTPELLIER,

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

# J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS

**CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)**

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de frains, etc.

**Caoutchouc** pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.

**Courroies** pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias, balais-racloirs, tapis caoutchouc.

**Vêtements imperméables** pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.

**Bandage cloisonné « Le Touriste »**, breveté S. G. D. G.

**Bandes pleines et Bandes américaines B. et S.** pour voitures attelées.

**Chaussures caoutchouc** pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

**AGENCES**

A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

# CUVES A VIN, ALCOOL

***avec ou sans revêtement en verre***

**BORSARI & C°**
Ingénieurs-Constructeurs

**PARIS**, 8, Boulevard St-Martin (10e)
**BÉZIERS**, 75, Boulevard de Strasbourg

*Adresses télégraphiques* : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
*Téléphone* : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

***Projets, devis, visites gratuits*** R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

## VINIFICATION PARFAITE

**et Amélioration de Qualité des VINS ROUGES et BLANCS**

avec les

# RADIOLEVURES de la CLAIRE

ou

# MULTILEVURES

Radioactives **JACQUEMIN**

PRÉPARÉES

à l'INSTITUT LA CLAIRE à DIJON

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

**Sans Préparation de Levain**

**MAXIMUM D'ALCOOL — MAXIMUM DE BOUQUET**
**MAXIMUM D'AMÉLIORATION — MAXIMUM DE PLUS-VALUE**
**CLARIFICATION RAPIDE — GOUT DE TERROIR SUPPRIMÉ**
**DIMINUTION DES LIES, ETC...**

**Défoxage des Vins d'Hybrides**

*Une brochure de 48 pages sur les* **Radiolevures** *et le* **Bio-Sulfite** *Jacquemin*, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 35 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles **Georges JACQUEMIN**, de **MALZEVILLE**, près **Nancy**.

# SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

**Industriels et Viticoles**

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

**Usine à BEAUCAIRE (Gard)**

**Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V·**

R. du C. Paris, N° 45.079·

DIRECTION COMMERCIALE

**P. BALLARD**

**7, rue Collot, MONTPELLIER**

—

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

***Par notre***

# Solution Sulfureuse-Phosphatée

# "SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LEGALE

PRIX LES PLUS BAS

*Nous demander Notice et Conditions de Vente*

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

**Agent commercial :** P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

**Agents :** DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénélon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône). — G. FAUROUX, 71, rue d'Isly, à ALGER

# AMÉLIORATION DES VINS

PAR

# Sulfitage de la Vendange

## OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

# BIO-SULFITE[B] JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur
et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.

**Garanti sans Bisulfites alcalins**

# Sulfitage et Phosphatage simultanés

**Produit approuvé par la Loi**

## RESULTATS MERVEILLEUX

ET VINS PARFAITS

*Demander Brochure et Renseignements gratuits sur* **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

**l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles**

(Fondation G. JACQUEMIN)

**MALZEVILLE, près Nancy**

# VENDANGES 1926

***Les meilleurs vins sont ceux qui sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain.***

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIEES WEINMANN.**

## Le Sulfi-Phosphate TELLE

**Renfermant par litre 200 gr. d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate ammonique purs** assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le complément tout indiqué.

***Le Sulfi-Phosphate Telle a été reconnu,*** par le Service de la Répression des Fraudes, ***conforme à la Loi du 1er Août 1905*** (26 décembre 1923)

## Les Levures Multipliées "WEINMANN"

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

***sont les plus vigoureuses de toutes les Levures***

**Levures de Champagne A. V.** de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges ;
**Levures de Champagne A. C.** de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
*Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux. — Levures d'Anjou. — Levures d'Alsace.*

**Les Levures multipliées « Weinmann »** sont acclimatées à l'acide sulfureux; on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

***Produits spéciaux pour le DÉFOXAGE*** des moûts de Noah, d'Othello, etc.
*Demandez la notice spéciale pour cette opération.*

**Mèches soufrées** « Weinmann » — **Noir décolorant pur** « LE CARBION » — **Bisulfite liquide titré** (250 gr. $SO^2$ par litre) — **Phosphates d'ammoniaque** pur **Tanin blanc C** spécial pour vendanges. — **Produits** pour l'entretien de la futaille. — **Pèse Moûts — Thermomètres**, etc.

## *Viticulteurs, attention !*

Pour éviter les conséquences fâcheuses de la CASSE FERRIQUE *n'employez que des* **PRODUITS GARANTIS PURS.**

**Demandez la Notice Vendanges,** envoyée **franco** sur demande à

**F. TELLE,** *Licencie ès Sciences*, Successeur de **J. WEINMANN.**
**INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à ÉPERNAY** (Marne).

47e Année. — N° 33 15 Aout 1926.

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


| | | |
|---|---|---|
| L. Degrully | Chronique. — « Alcools... de vin », « pas d'affaires » ; — Le droit de circulation des vins porté à 25 francs ; — Un engrais dangereux : le crüd ammoniaque ; — La question de la nicotine ; — Nécrologie | 149 |
| L. D. | Pratiques œnologiques autorisées. Sucrage des vendanges et fabrication des piquettes | 153 |
| Cathala | Confédération générale des vignerons | 160 |
| A. Capus | Les appellations d'origine des produits agricoles | 162 |
| | Informations et Communications de Sociétés agricoles — Principe de vinification. — Exposition d'huiles et de conserves d'olives à Lyon. — Ecole d'Arboriculture fruitière, d'Horticulture et de Viticulture d'Ecully. — Concours départemental agricole et concours spécial de la race bovine de Tarentaise | 166 |
| Bibliographie | L'analyse des vins et l'interprétation des résultats analytiques en vue des transactions commerciales, ainsi que de la répression des fraudes, par J.-Henri Fabre | 167 |
| | Chemins de fer P.-L.-M et Midi. | |
| | Bulletin commercial. — Observations météorologiques. | |


# CHRONIQUE

## « Alcools... de vin », « Pas d'affaires »

Ceux de nos lecteurs qui consultent les mercuriales publiées par les Chambres de Commerce ont pu constater que, depuis plusieurs mois, on trouve à peu près régulièrement, en face de la désignation des diverses sortes d'alcools de vins, la mention : « pas d'affaires ».

Les alcools de vin ne trouvent donc pas d'écoulement facile en ce moment.

Et celà nous fait regretter l'emploi de 120.000 hectolitres d'alcool de betteraves pour les mutages.

Cent vingt mille hectolitres à 100 degrés, c'est quelque chose ! C'est autant de perdu pour les coopératives et pour les distilleries de produits vinicoles.

Et nous n'hésitons pas à appeler, une fois de plus, l'attention de nos lecteurs sur l'importance que présenterait, pour la Viticulture, le vote définitif du Statut de l'alcool — sans fissure, bien entendu.

Pour cette campagne, les provisions des mistelleurs doivent être faites, en grande partie tout au moins et les bénéfices de la mesure

que nous réclamons ne peuvent pas être immédiats ; mais si nous attendons à l'an prochain pour faire aboutir la réforme, ce sera une campagne de plus de perdue. C'est donc dès maintenant qu'il conviendrait d'agir, et d'agir énergiquement, car nous savons par expérience que les débats parlementaires n'ont que trop tendance à s'éterniser..., ne fût-ce que pour la question du Statut de l'alcool.

## Le droit de circulation des vins porté à 25 francs

Nous nous sommes trompé — en nombreuse compagnie —, en indiquant que le droit de circulation sur les vins était porté à 21 francs l'hectolitre.

C'est 25 francs qu'il faut lire, les 21 fr. constituant *la part de l'Etat*, à laquelle il convient d'ajouter les 4 francs réservés aux Communes.

Cette constatation tardive a soulevé dans le monde viticole, une légitime émotion, dont M. Barthe se fait l'écho dans une lettre adressée au Ministre des Finances.

« Au moment du vote — écrit M. Barthe, — après un débat écourté par suite de l'application de la procédure d'extrême urgence et de la suppression du droit d'amendement, les députés qui ont voté le texte proposé étaient persuadés que le droit de circulation était fixé à 21 francs.

» Il ne fait de doute pour personne que la plupart de ceux qui ont voté l'article 3 croyaient voter une surtaxe de 6 francs. Ces impôts prohibitifs, qui ne frappent, en fin de compte, qu'une catégorie des produits de la terre, rendent encore plus flagrante une injustice contre laquelle proteste la plus élémentaire logique.

» Je viens vous demander s'il ne conviendrait pas, en présence du malentendu sur lequel a reposé le vote, de limiter à 21 francs les droits de circulation sur les vins. »

Au moment où nous mettons sous presse, nous ignorons encore quel accueil sera fait à cette juste réclamation.

## Un engrais dangereux : le Crüd ammoniaque

Au cours de la séance du 16 juin dernier de l'Académie d'Agriculture, M. Ch. Brioux, directeur de la Station agronomique de la Seine-Inférieure, a signalé un cas curieux d'acidification exagérée du sol par le Crüd ammoniaque, acidification ayant entraîné la stérilisation temporaire du terrain :

« Un cultivateur des environs d'Elbœuf, ayant une petite pièce de terre envahie par des renoncules et des liserons, eut l'idée d'essayer de détruire

ces mauvaises herbes par une très forte application de crüd ammoniaque. Sur 30 ares, il répandit en janvier 1924, une dose de crüd correspondant à environ 10.000 à 11.000 kilogrammes par hectare, qu'il enfouit par un labour léger.

Après quatre mois, c'est-à-dire en mai 1924, la terre ainsi traitée fut ensemencée en betteraves fourragères ; celles-ci poussèrent très vigoureusement, avec des feuilles très développées, d'un vert sombre.

En 1925, une avoine succéda aux betteraves, mais peu après la levée, elle dépérit et fut en grande partie comme grillée ; la récolte fut presque nulle. A l'automne de 1925, du blé fut malgré tout semé, mais il brûla au fur et à mesure de la levée, et en mars 1926, il ne subsistait que de rares petites taches d'un blé chlorotique : le reste du sol ne portant aucune végétation, même de mauvaises herbes ».

L'expérience avait porté sur un sol très pauvre en chaux, et M. Brioux calcule que le crüd employé contenait environ 4.000 kilos de soufre qui pouvait produire, par oxydation, 12.000 kilos d'acide sulfurique par hectare.

Le mal ne se serait peut-être pas produit dans une terre fortement calcaire, où l'acide sulfurique aurait pu être neutralisé au fur et à mesure de sa formation.

— Faisons observer, en passant, que la dose de crüd employée était vraiment énorme. Si l'on appliquait d'un seul coup, par hectare, 10.000 kilos de sulfate d'ammoniaque ou de nitrate de soude, il est probable que l'on enregistrerait des résultats désastreux.

La première récolte, celle des betteraves, ayant évolué normalement, M. Brioux en conclut que le dommage ne saurait être attribué à la présence des sulfocyanures que tous les crüds renferment en proportion plus ou moins élevée.

Cette conclusion est peut-être exacte pour le cas étudié par M. Brioux, mais ne saurait être généralisée.

Nous avons été témoin, en effet, de graves accidents consécutifs à l'application, sur des vignes, de crüd en nature et d'engrais renfermant une plus ou moins forte propoportion de ce produit. L'engrais ayant été répandu en hiver, au pied des souches, l'effet nocif s'en est manifesté au printemps, au lendemain de la première pluie abondante.

Nous avons relaté ces faits dans le *Progrès* du 25 septembre 1910, et plusieurs de nos lecteurs nous ont signalé des accidents analogues. L'un d'eux, après avoir brûlé une avoine par un apport de 2.200 kilos de crüd, fut amené à *replanter*, *trois années de suite*, dans ce même terrain, une vigne dont les plants se refusaient absolument à pousser. Il semble que, dans ce cas, les

deux actions nocives : sulfocyanures d'abord, excès d'acidité ensuite, se soient sucessivement produites (1).

Quoiqu'il soit, il convient d'être excessivement prudent dans l'emploi de cet *engrais*, qui se transforme trop facilement en *poison*.

Il y a assez de bons engrais azotés, organiques ou chimiques, pour que l'on puisse se dispenser de recourir à des produits aussi dangereux, sous prétexte qu'ils sont moins chers. La belle économie, si pour gagner mille francs sur le prix d'achat d'un engrais, on perd huit ou dix mille francs sur la récolte !

## La question de la nicotine

M. Barthe a rendu compte au groupe viticole des travaux du congrès contre les maladies des plantes, récemment tenu à Lyon.

Le groupe a voté la proposition de résolution suivante :

« La Chambre invite le gouvernement à s'organiser pour que l'agriculture française puisse se ravitailler pour tous ses besoins en nicotine ; et qu'à cet effet : 1° soit développée et améliorée l'extraction de la nicotine provenant des tabacs cultivés en France ; 2° que soient demandés à l'Allemagne, au titre des réparations en nature, des livraisons de nicotine ; 3° que soit organisée et encouragée la production de la nicotine par les coopératives et l'industrie des tabacs d'Algérie. »

Voilà qui est bien ; mais, hélas ! alors que nous feuilletions, ces jours-ci, de vieux n°s du *Progrès*, nous y pouvions lire, à la date du **18 décembre 1910**, un vœu semblable (qui n'était sans doute pas le premier) :

« La Chambre invite le Ministre des Finances à prendre les mesures nécessaires pour que la nicotine titrée soit mise en quantité suffisante, *dans le plus bref délai possible,* à la disposition des agriculteurs et des viticulteurs ».

**1910-1926**. — Ce *plus bref délai* compte déjà seize ans d'existence..... Nous en reparlerons peut-être dans seize ans d'ici.., en 1942.

Brillant résultat du monopole et de l'Etatisme !

---

(1) A. Bastide, *Progrès Agricole* du 9 octobre 1910.

## Nécrologie

**J. Chapelle.** — La mort vient d'enlever à l'affection des siens et de ses nombreux amis Jean Chapelle, ingénieur agricole E. A. M., ancien directeur du Service de l'Oléiculture.

Créateur de ce service, Jean Chapelle y avait déployé des qualités et un dévouement qui lui valurent la reconnaissance de tous les intéressés.

Nous prions sa famille d'agréer nos bien sympathiques condoléances.

L. Degrully.

---

# PRATIQUES ŒNOLOGIQUES AUTORISÉES

### Sucrage des vendanges et fabrication des piquettes

Le décret du 19 août 1921, complété par la circulaire n° 57 adressée aux agents du service de la répression des fraudes, ainsi qu'une lettre de M. Chéron en date du 24 février 1924, ont apporté quelques modifications aux règles précédemment fixées. Nous croyons donc utile, à la veille des vendanges, de remettre sous les yeux de nos lecteurs, les textes leur indiquant, de façon précise, quelles corrections ils peuvent apporter à leurs moûts ou à leurs vins.

Tous ont intérêt, d'ailleurs, à n'offrir et à ne laisser offrir sur les marchés que des vins de bonne qualité ; la mise en vente de produits défectueux ou falsifiés ne pouvant que déprimer les cours.

Les articles essentiels du décret de 1921 sont les suivants :

Article premier. — Aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue sous le nom de vin que si elle provient exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisins frais.

La dénomination de « vin doux » peut être employée pour désigner le moût de raisin frais en cours de fermentation destiné à la consommation.

*Ne peuvent être considérés comme vin propre à la consommation :*

Le liquide obtenu par surpressurage de marcs ayant déjà produit la quantité de vin habituellement obtenue par pressurage suivant les usages locaux, loyaux et constants ;

Les vins atteints d'acescence simple ayant une acidité volatile : 1° supérieure à 2 gr. 50 par litre exprimée en acide sulfurique ; 2° supérieure à 2 grammes seulement, mais présentant nettement à la dégustation les caractères des vins piqués, bien que les éléments constitutifs ne soient pas sensiblement modifiés et que leur aspect soit resté normal ;

Les vins atteints d'autres maladies, avec ou sans acescence, dont l'aspect et le goût sont normaux et caractérisés :

Soit par une teneur en acide tartrique total, exprimée en bitartrate de potassium, inférieure à 0 gr. 500 par litre :

Soit par la présence de deux, au moins, des trois caractères suivants :

Acidité volatile supérieure à 1 gr. 75 par litre, exprimée en acide sulfurique ;

Teneur en acide tartrique total, exprimée en bitartrate de potassium, inférieure à 1 gr. 25 par litre ;

Teneur en ammoniaque supérieure à 20 milligrammes par litre.

Art. 2. — Est considérée comme une tentative de tromperie ou une tromperie aux termes de l'article 1er de la loi du 1er août 1905, le fait de détenir sans motifs légitimes, d'exposer, de mettre en vente ou de vendre pour la consommation, des vins impropres à cet usage, ou des vins obtenus par mélange de vins et de vins impropres à la consommation.

Sont considérées comme frauduleuses, les manipulations et pratiques qui ont pour objet de modifier l'état naturel du vin, dans le but soit de tromper l'acheteur sur les qualités substantielles ou l'origine du produit, soit d'en dissimuler l'altération et notamment le coupage de vins avec des vins impropres à la consommation.

En conséquence, rentre dans les cas prévus par les articles 3 et 4 de la loi du 1er août 1905 et par l'article 4 de la loi du 28 juillet 1912 le fait d'exposer, de mettre en vente ou de vendre, connaissant leur destination, ou de détenir sans motifs légitimes des produits propres à effectuer les manipulations ou pratiques ci-dessus visées et, notamment, des substances destinées :

A améliorer et bouqueter les moûts et les vins en vue de tromper l'acheteur sur leurs qualités substantielles, leur origine ou leur espèce ;

A guérir les moûts ou les vins de leurs maladies en dissimulant leur altération ;

A fabriquer des vins artificiels ;

A masquer une falsification du vin, en faussant les résultats de l'analyse.

Art. 3. — Ne constituent pas des manipulations et pratiques frauduleuses aux termes de la loi du 1er août 1905 les opérations ci-après énumérées, qui ont uniquement pour objet la vinification régulière ou la conservation des vins.

1° **En ce qui concerne les vins :**

Le coupage des vins entre eux ;

Le coupage des vins blancs secs, en vue de leur édulcoration, avec des « vins doux » ou des moûts mutés à l'anhydride sulfureux, à la condition que le mélange ne contienne pas une dose de cet antiseptique supérieure à celle indiquée ci-dessous : (1)

La congélation des vins en vue de leur concentration partielle ;

La pasteurisation, le filtrage, les soutirages, le traitement par l'air ou par l'oxygène gazeux pur ;

Les collages au moyen de clarifiants consacrés par l'usage, tels que la terre d'infusoires, l'albumine pure, le sang frais, la caséine pure, la gélatine pure ou la colle de poisson ;

L'addition de sel dans les limites fixées par la loi du 11 juillet 1891 (2) ;

L'addition de tannin dans la mesure indispensable pour effectuer le collage au moyen des albumines ou de la gélatine ;

La clarification des vins blancs tachés au moyen du charbon

---

(1) L'énumération des manipulations et pratiques qui doivent être considérées comme licites, telle qu'elle figure à l'article 3 du décret du 19 août 1921, n'est pas changée. Mais ce dernier texte n'imposait qu'une seule condition au coupage de vins blancs secs et de moûts mutés, le mélange ne devait pas contenir une dose d'anhydride sulfureux supérieure à celle indiquée par le règlement pour le traitement des vins à l'aide de cet antiseptique. Le nouveau décret ajoute une seconde condition à la précédente, les moûts mutés servant ainsi à l'édulcoration des vins blancs secs ne devront pas dorénavant avoir reçu une addition de sucre, addition permise d'ordinaire aux moûts (chaptalisation) par la loi du 28 janvier 1903, autrement dit, le sucrage à la cuve n'est permis que pour les moûts destinés à être mis immédiatement ou ultérieurement en fermentation.

L'emploi de moûts sucrés et mutés pour l'édulcoration des vins blancs secs aboutissait au sucrage d'un vin fait, opération non autorisée par la loi susvisée, la modification de l'article 3 du décret du 19 août 1921 a pour objet de mettre fin à cet abus.

(*Circulaire du 1er septembre 1925. — Le Ministre de l'Agriculture : Jean Durand*).

(2) Le vin fait ne doit pas contenir plus de 1 gramme de sel marin par litre. — Comme beaucoup de vins en renferment déjà, naturellement, une certaine quantité, il faut se borner, si on trouve l'opération utile, à ajouter 1/2 gramme de sel par litre.

purifié exempt de principes nuisibles et non susceptible de céder au vin des quantités appréciables d'un corps pouvant en modifier la composition chimique ;

Le traitement par l'anhydride sulfureux pur (1). Les quantités employées seront telles que le vin ou « le vin doux » ne retienne pas plus de 450 milligrammes d'anhydride sulfureux par litre, dont 180 milligrammes au maximum à l'état libre. Toutefois, un écart de 10 p. 100 en plus de ces quantités est toléré ;

La coloration des vins obtenue par addition de caramel de raisin ;

L'addition d'acide citrique cristallisé pur, dans le but d'empêcher la casse, à la dose maxima de 0 gr. 500 par litre.

2° **En ce qui concerne les moûts** :

Indépendamment de l'emploi du plâtre (2) et du sucre dans les limites fixées par les lois du 11 juillet 1891 et 28 janvier 1903.

Le traitement par les bisulfites alcalins cristallisés purs à une dose inférieure à 20 grammes par hectolitre et par l'anhydride sulfureux pur, sans limitation de quantité ;

Le désulfitage, par un procédé physique, des moûts mutés par l'anhydride sufureux en vue de les ramener à une teneur en acide sulfureux, telle que le vin qui sera obtenu par la fermentation desdits moûts ne renferme pas une quantité d'anhydride sulfureux supérieure à celle fixée ci-dessus pour les vins ;

L'addition de tannin ;

L'addition à la cuve d'acide tartrique cristallisé pur dans les moûts insuffisamment acides. L'emploi simultané de l'acide tartrique et du sucre est interdit.

L'addition de phosphate de chaux commercialement pur ;

L'addition de phosphate d'ammoniaque cristallisé pur ou de glycérophosphate d'ammoniaque pur, à la dose strictement nécessaire pour assurer le développement normal des levures ;

L'emploi de levures sélectionnées ;

---

(1) La circulaire n° 57, du 15 novembre 1921, autorise également, jusqu'à nouvel ordre, l'addition de métabisulfites alcalins, aux lieu et place de l'anhydride sulfureux pur.

(2) *Loi du 11 juillet 1891.* — Article 3 : Il est défendu de mettre en vente, de vendre ou de livrer des vins plâtrés contenant plus de deux grammes de sulfate de potasse ou de soude par litre..... Les fûts ou récipients contenant des vins plâtrés devront en porter l'indication en gros caractères ». Les livres, factures, lettres de voiture, connaissements, devront contenir la même indication.

Ces dispositions rendent l'opération du plâtrage très aléatoire, sinon impossible, et c'est une pratique à peu près complètement abandonnée en France.

La concentration partielle des moûts, mais seulement dans une limite telle que le moût concentré puisse subir la fermentation alcoolique sans aucune addition d'eau et en donnant un vin présentant une composition semblable à celle des vins qui peuvent être obtenus habituellement par les moûts de même origine que le moût soumis à la concentration. En aucun cas, la réduction du volume ne devra dépasser le dixième du volume du moût.

Indépendamment des pratiques énumérées limitativement ci-dessus, le ministre de l'agriculture peut exceptionnellement, après consultation des associations agricoles des régions intéressées et sur avis conforme de la commission permanente prévue par l'article 3 du règlement d'administration publique du 22 janvier 1919, dans les années et dans les régions où la pratique en sera nécessaire, autoriser, par arrêté, l'addition aux moûts trop acides, des matières nécessaires pour ramener leur acidité à l'acidité moyenne des moûts de la même région en année normale.

L'arrêté détermine la nature et la quantité des matières dont l'emploi est autorisé à cet effet, ainsi que la période de temps pendant laquelle elles peuvent être employées.

3° En ce qui concerne les moûts possédant naturellement, en puissance, une richesse alcoolique minima de 14 degrés et provenant, pour les trois quarts au moins de leur poids ou de leur volume total, de raisins de muscat, de grenache, de maccabeo ou de malvoisie, l'addition, en cours de fermentation, d'une quantité d'alcool ne dépassant pas 10 p. 100 du volume du vin à obtenir.

*
* *

La circulaire n° 57, précitée, précise quelques points obscurs du décret de 1921, et autorise quelques autres additions ou manipulations :

« *Traitement par l'air ou l'oxygène gazeux pur.* — Les vins peuvent être traités par l'air ou l'oxygène pur, mais non par l'eau oxygénée dont l'emploi a été préconisé pour enlever le goût désagréable, dit « goût foxé » que possèdent les vins provenant de certains producteurs directs tels que le Noah. Le propriétaire qui a fait du vin de Noah pour sa consommation personnelle peut recourir à ce procédé, mais il n'en est plus ainsi si le vin est destiné au commerce, c'est-à-dire à la vente. Le règlement a expressément écarté l'eau oxygénée des produits dont l'addition au vin

peut être permise, considérant, sans doute, qu'il n'y avait aucun intérêt à favoriser le développement des vignes donnant de mauvais vins.

*Collages, terre d'infusoires.* — L'indication « terre d'infusoires » doit être considérée comme s'appliquant aux diverses matières minérales naturelles inertes, susceptibles de remplir le même office pour le collage des vins sans qu'aucune modification appréciable de la composition de ces derniers puisse résulter de l'emploi desdites matières.

De même, j'estime qu'il convient d'assimiler aux clarifiants consacrés par l'usage, *l'huile* et *la farine de moutarde*, utilisées pour enlever aux vins placés dans des fûts mal nettoyés, le goût de moisi qu'ils peuvent accidentellement contracter.

Quant aux mots « caséine pure » ils sont applicables au lait, employé fréquemment pour le collage ».

*
* *

*Traitement des moûts par le Benzoate de soude.* — Pour qu'il n'y ait aucune équivoque sur cette question, nous nous bornerons à reproduire la réponse du Ministre de l'Agriculture à la Fédération des Syndicats agricoles de l'Oranie :

Paris, 24 février 1924.

Monsieur le Président,

« Par lettre du 25 janvier dernier, vous avez bien voulu me demander que, pour donner satisfaction à la douane américaine qui exige la présence, dans les moûts importés, de benzoate de soude, destinés à les empêcher de fermenter ultérieurement, les administrations ne s'opposent pas à l'addition de cet antiseptique aux moûts destinés à être exportés et que ce traitement soit même autorisé pour la consommation intérieure.

J'ai l'honneur de vous faire connaître que je ne vois pas d'inconvénient à ce que les jus de raisins ou d'autres fruits, destinés à être consommés comme « boisson non alcoolique » soient additionnés de benzoate de soude, lorsqu'ils sont destinés à être exportés vers des pays qui exigent l'emploi de cet antiseptique pour la conservation des boissons non alcooliques et aux doses admises par la législation des dits pays.

Mais, en ce qui concerne la consommation intérieure, le seul antiseptique qui puisse être autorisé pour les boissons est l'anhydride sulfureux : il l'a été après de longues études de l'Académie de Médecine et du Conseil supérieur d'Hygiène publique et il n'y a pas lieu de croire que ces assemblées soient disposées à étendre la liste des antiseptiques susceptibles d'être autorisés ».

*Le Ministre de l'Agriculture* : Henry Chéron.

Il va de soi que cette réponse s'adresse aux viticulteurs de la France continentale aussi bien qu'à ceux de l'Algérie.

SUCRAGE DES VENDANGES ET FABRICATION DES PIQUETTES

La chaptalisation, la fabrication des vins de seconde cuvée et des piquettes ont été réglées par les *lois* successives de 1903, 1905 et 1907.

1° **Chaptalisation.** — L'addition de sucre à la vendange (chaptalisation) peut se pratiquer dans les limites fixées par les lois des 28 janvier 1903 et 29 juin 1907. L'addition du sucre en 1re cuvée est réglementée par les articles suivants :

*Loi au 28 janvier 1903.* — Article 7. — « Quiconque voudra ajouter du sucre à la vendange est tenu d'en faire la déclaration trois jours au moins à l'avance, à la recette buraliste des Contributions indirectes. La quantité du sucre ajouté ne pourra être supérieure à dix kilogrammes (10 kg.) par trois hectolitres (3 hl.) de vendanges ».

*Loi du 29 juin 1907.* — Article 5. — « Le sucre ainsi employé sera frappé d'une taxe complémentaire de 100 francs par 100 kgs de sucre raffiné (1). Cette taxe est due au moment de l'emploi ».

*Loi du 6 août 1905.* — Article 2. — « Toute personne qui en même temps que des vins destinés à la vente, des vendanges, moûts, lies ou marcs de raisins, désire avoir en sa possession une quantité de sucre supérieure à 50 kgs (2), est tenue d'en faire préalablement la déclaration et de fournir des justifications d'emploi ».

La quantité de sucre que l'on peut légalement employer est donc limitée à 10 kgs par trois hectolitres de vendange, correspondant à environ 2 hectolitres de vin ; cette dose permet de relever de 3 degrés environ la richesse alcoolique du vin.

*Loi du 6 août 1905.* — Article 1er. — « L'emploi du sucre prévu par l'article 7 de la loi du 28 janvier 1903 ne pourra avoir lieu que pendant la période des vendanges.

Dans chaque département le Préfet, par arrêté, déterminera la dite période après avis du Conseil général ».

2° **Vins de sucre.** — Pour les vins de seconde cuvée la quantité de sucre a été strictement limitée par la loi du 29 juin 1907.

*Loi du 29 juin 1907.* — Article 6. — « Quiconque voudra se

(1) Loi de Finances du 13 juillet 1925.

(2) Quantité réduite à 25 kilos par la loi du 29 juin 1907, article 8.

livrer à la fabrication du vin de sucre pour sa consommation familiale, est tenu d'en faire la déclaration à la recette buraliste trois jours au moins à l'avance.

La quantité de sucre employée ne pourra être supérieure à vingt kilogrammes (20 kg.) par membre de la famille et par domestique attaché à la personne, ni à vingt kilogrammes (20 kg.) par 3 hectolitres (3 hl.) de vendanges récoltées, ni au total de 200 kilog. pour l'ensemble de l'exploitation ».

Les sucres destinés à cet usage ne paient pas la surtaxe de 100 francs, qui frappe les sucres employés à la Chaptalisation.

Les 200 kilos de sucre qui peuvent être utilisés pour l'ensemble de l'exploitation représentent 11 à 12 hectolitres de vin à 10 degrés.

3° **Piquettes**. — La loi du 6 août 1905 (article 12), a donné une définition sommaire des piquettes. Ce sont « les boissons provenant de l'épuisement des marcs par l'eau, sans addition d'alcool, de sucre ou de matières sucrées ».

La loi du 6 août 1905 n'avait apporté aucune restriction à la production des piquettes, elle avait seulement interdit « la circulation », en vue de la vente des boissons de marc, dites piquettes, la circulation restant autorisée quand il n'y a pas vente, par exemple simple transport d'une cave à une autre du propriétaire récoltant. (1)

La loi du 29 juin 1907, au contraire, a limité la production des piquettes.

*Loi du 29 juin 1907.* — Article 6. — « La fabrication des piquettes n'est autorisée que pour la consommation familiale, et jusqu'à concurrence de 40 hectolitres par exploitation ».

La fabrication des piquettes dans les limites fixées par la loi, n'entraîne aucune formalité quelconque ; il n'y a pas de déclaration à faire à la recette buraliste. L. D.

---

## CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DES VIGNERONS

**Le Bureau de la Confédération Générale des Vignerons nous communique la lettre suivante. que son Président vient d'adresser aux Présidents des Groupes Viticoles Parlementaires.**

---

(1) On a pu lire, dans notre précédent numéro, page 127, que les piquettes circulant hors du rayon de franchise paieront jusqu'au 31 décembre 1926, un droit de circulation de 5 fr. par hectolitre.

Narbonne, le 5 août 1926.

Monsieur le Président,

Sur l'insistance affectueuse de mes collègues, j'ai accepté la lourde charge de la Présidence de la Confédération Générale des Vignerons. A l'occasion de mon installation et de la prise de possession des services, nous avons été amenés, le Conseil d'Administration et moi-même, a dresser au cours de notre précédente réunion le bilan de la dernière campagne qui coïncide avec une année de législature.

En examinant si, à la suite de nos incessants efforts, nous pouvions inscrire à l'actif de la viticulture l'adoption et la réalisation de quelques-unes des principales mesures économiques depuis longtemps réclamées et que nous considérons, non point seulement comme utiles, mais comme absolument indispensables à l'amélioration de la situation viticole, j'éprouve le plus grand regret à inaugurer ma présidence par un premier acte public : constater d'abord le néant des résultats au cours de la campagne, et déclarer ensuite que la viticulture, lasse des vaines promesses, vous demande, de la façon la plus instante, de redoubler d'énergie et d'efforts dans la défense de nos intérêts pour acheminer dans la voie des réalisations pratiques et durables les revendications qu'ensemble nous avons étudiées et présentées.

Ces revendications, notre Association les avait formulées en mars 1925, en complet accord avec les autres Associations Viticoles par la voie autorisée de la Commission Consultative Interministérielle de la Viticulture. Elles comprenaient notamment une révision douanière dans le sens d'une meilleure protection de la viticulture, le vote du régime définitif de l'alcool, la diminution du droit de circulation sur les vins, un abaissement des tarifs de transport par voie ferrée, la défense de la production viticole métropolitaine contre l'invasion croissante des vins de nos colonies de l'Afrique du Nord, la réforme du régime de l'expertise contradictoire et une meilleure application des lois sur la répression des fraudes.

Quinze mois ont passé. Aucune de ces justes revendications n'ayant été prise en considération, le sort de la viticulture, loin de s'améliorer, s'est aggravé. La production intérieure reste toujours menacée par la concurrence étrangère et coloniale. Qu'une importante récolte survienne et c'est l'avilissement des prix, la gêne et la misère pour le viticulteur tous les jours appelé à acquitter de nouveaux impôts. Et cela parce que par suite des lenteurs parlementaires, la Commission des douanes n'a pas encore déposé sur le bureau de la Chambre son projet de révision des taxes douanières, parce que le Sénat n'a pas encore voté la proposition de loi Railhac portant relèvement des taxes douanières sur le vin et ses dérivés, adoptée à la quasi-unanimité par la Chambre des députés, parce que cette même haute assemblée n'a pas encore inscrit à son ordre du jour la proposition de loi sur le régime définitif de l'alcool, parce qu'enfin le Parlement n'a fait encore aboutir aucune des mesures proposées.

A l'heure actuelle, la situation financière de la France est très critique. La viticulture, comme toutes les autres branches de la production nationale, est prête à consentir les charges nouvelles que la nécessité nous impose. Mais le Gouvernement ne s'est pas contenté d'une augmentation de l'impôt sur les transports, ni de l'impôt sur des droits de circulation *déjà décuplés*.

Quant à ses revendications justes et légitimes, qui ne nécessitent aucun sacrifice de la part des Pouvoirs publics, il n'en est nullement question.

Le vin est de plus en plus rudement frappé, toujours de plus en plus mal

défendu par nos gouvernants. Parmi les produits agricoles, c'est le vin seul qui supporte un droit de circulation qui est désormais multiplié *par le coefficient 14* ; alors que toutes les autres majorations de taxes ne doivent en aucun cas, dépasser le coefficient 6 ; les réseaux ont toujours considéré le vin comme la bête de somme de leurs budgets constamment en déficit ; nos négociateurs ont toujours offert le vin comme rançon de tous les traités commerciaux.

Un pareil état de choses ne saurait se perpétuer sans danger ; il vous appartient de demander de la façon la plus énergique et d'exiger d'un gouvernement qui ne craint point d'imposer à la viticulture des charges accablantes, la réalisation rapide des mesures qu'elle a réclamées depuis de trop longues années, en même temps que le redressement des abus de tous ordres contre lesquels elle s'est toujours élevée.

Par cet effort, pour la défense des intérêts légitimes de ces innombrables petits terriens qui produisent à grand peine et à frais très élevés le vin naturel français, notre association veut pouvoir compter sur vous.

Elle sera à vos côtés et vous apportera tout l'appui dont elle est capable et que les circonstances nécessiteront.

Dans l'espoir que l'appel que je vous adresse au nom de notre association et de toute la viticulture méridionale sera entendu et favorablement accueilli, je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'assurance de ma considération la plus distinguée.

*Le Président :*
Marius CATHALA.

---

LES

# APPELLATIONS D'ORIGINE DES PRODUITS AGRICOLES[1]

La communication que j'ai l'honneur de présenter a pour objet d'exposer l'état de la question des appellations d'origine et la nécessité urgente d'apporter une modification à la loi du 6 mai 1919.

Cette loi a pour but de défendre les producteurs agricoles contre la concurrence déloyale et de protéger les consommateurs contre les usurpations d'appellations. Elle est la charte de protection des appellations d'origine des produits agricoles.

La loi du 6 mai 1919 fait de l'appellation d'origine un titre de propriété. L'appellation est la propriété commune de tous les producteurs qui y ont droit, dans les conditions que la loi a fixées.

Ce sont les tribunaux qui sont chargés d'établir ce titre de propriété, d'après les usages locaux, loyaux et constants ; ce sont eux qui sont juges des conflits qui peuvent s'élever à propos de ces appellations.

Dans les travaux préparatoires qui ont abouti à la loi de 1919, deux thèses opposées se sont heurtées : l'une était celle de la grande majorité des Associations viticoles et commerciales et du service de la répression des fraudes ; elle fut défendue successivement par deux Ministres de l'Agriculture, MM. Pams et Clémentel.

---

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture, juin 1926.

Dans cette thèse, pour avoir droit à l'appellation d'origine, un produit devait satisfaire à deux groupes de conditions : 1° il devait être de l'origine géographique désignée par l'appellation, c'est-à-dire de la commune qui portait le nom de l'appellation ou des communes qui, par une extension du nom, avaient droit à cette appellation, en vertu d'usages locaux, loyaux et constants ; 2° ce produit devait avoir été obtenu conformément aux usages de production locaux, loyaux et constants.

On conçoit très bien que tous les produits obtenus dans une région déterminée n'ont pas forcément la même valeur. C'est un fait avéré, indiscutable, que les produits pour lesquels on a institué la loi des appellations, ne sont pas d'une valeur commune, et que certains usages président à leur obtention.

Dans cette thèse, les mots usages locaux, loyaux et constants ont leur pleine acception : usages géographiques et usages de production. Cette thèse, nous allons le voir, est conservatrice de la grande valeur des produits.

Dans la thèse opposée, les mots usages n'ont plus qu'un sens restreint. Ils s'appliquent uniquement aux usages géographiques. En effet, les produits qui ont droit à une appellation célèbre n'ont pas toujours été obtenus dans la commune de cette appellation. Il y a eu irradiation de la production dans deux, trois, quatre communes environnantes, présentant les mêmes conditions physiques de production. C'est ainsi que plusieurs communes ont droit aux appellations célèbres de Sauternes, Saint-Emilion, Vouvray, etc. Dans cette thèse, les mots usages signifient uniquement des usages d'origine ou géographiques. Ils ont un sens restreint.

Cette dernière thèse, nous allons le voir, au lieu d'être conservatrice de la qualité, en est destructrice.

L'article premier de la loi du 6 mai 1919, qui résulta du conflit entre ces deux thèses opposées, garda une certaine ambiguité de rédaction et donna lieu à des différences d'interprétation.

D'après certaines cours de justice, pour fonder le droit à l'appellation, l'origine géographique suffit. Dans cette interprétation, tout vin originaire de la commune de Sauternes, quand bien même il serait obtenu avec des cépages étrangers à la commune, a droit à cette appellation.

Pour d'autres tribunaux, la double condition des usages géographiques et des usages de production était nécessaire.

Un arrêt de la Cour de Cassation du 26 mai 1925 a fixé la jurisprudence. Il décide que l'action en justice, prévue par la loi du 6 mai 1919, n'est ouverte que lorsque l'appellation est employée contrairement à l'origine géographique ou aux usages qui l'ont étendue.

Je n'ai pas à discuter ni à critiquer ici cet arrêt, qui a désormais force de loi. Si nous estimons, et nous l'estimons, que cette jurisprudence est contraire à de grands intérêts économiques, nous ne pouvons désormais en modifier les dispositions que par une loi nouvelle. Tel est le but d'une proposition de loi que j'ai présentée à la Chambre des députés. Pour la justifier, je dois montrer quelles sont les conséquences de la jurisprudence nouvelle.

Si le fait géographique seul suffit, tout vin originaire du lieu de l'appellation a droit à la marque, qu'elle qu'en soit la composition.

Pour bien mettre ce fait en évidence, prenons l'exemple d'une appellation des plus célèbres : le vin de Sauternes est obtenu avec trois cépages blancs fins, à faible rendement comme le sont tous les cépages fins. Imaginons que, dans la même région, on plante des cépages communs, on obtiendra

un produit qui n'aura rien des caractères du grand vin désigné jusqu'alors sous cette appellation.

Il y a en fait trois facteurs naturels de la qualité d'un vin : le cépage, le sol et le climat. Qu'un seul de ces facteurs vienne à manquer, le vin perd de ses caractères essentiels. Je n'en veux pas chercher la hiérarchie, mais on peut dire, avec Jules Guyot que, dans le vignoble le plus célèbre, un cépage commun ne donnera que du vin commun.

Depuis l'arrêt de la Cour de Cassation, même les cépages hybrides de plants américains, même les cépages rouges vinifiés en blancs, ont droit à l'appellation ; telles sont les conséquences juridiques de cet arrêt. J'ajoute que, depuis la loi de 1919, la mention de l'origine est indiquée sur la pièce de régie qui accompagne le vin et vient authentifier l'appellation. Voilà le paradoxe : la loi vient authentifier l'appellation, à partir du jour où cette authenticité ne répond plus à rien.

Examinons les conséquences économiques de cette interprétation, au regard du producteur et au regard du consommateur.

Un certain nombre de propriétaires ont planté, dans ces dernières années, des cépages français à grand rendement ou des hybrides américains, dans quelques régions célèbres. Les produits qui en sont issus font une concurrence déloyale aux producteurs de vins fins, créateurs ou continuateurs de la marque.

Ces vins fins sont obtenus avec des cépages fins et sur des sols à faible rendement. Ils demandent des frais de culture plus élevés. Dans une très longue période de crise, leur production à l'hectare a rapporté beaucoup moins que celle des vins ordinaires. Les viticulteurs les conservaient par une sorte de fierté.

En permettant, par la loi, que des vins communs portent le nom célèbre, on dépossède les continuateurs de la marque, on laisse s'exercer contre eux une concurrence déloyale, car les vins communs donnent une production 3, 4, 5 fois supérieure. Les producteurs de vins fins ne pourront pas soutenir cette concurrence. L'acheteur finira par s'apercevoir que, sous le nom célèbre, on lui donne des vins qui n'ont rien de remarquable. La marque en sera discréditée et ce discrédit rejaillira rapidement même sur les véritables producteurs de vins fins. Bientôt, peu à peu, les marques n'auront plus de valeur. Ce sera une ruine économique pour les producteurs et peut-on dire pour la nation.

Au regard de l'acheteur français, sous le nom d'une appellation célèbre, l'acheteur s'attend à un vin d'une certaine nature. Il le croit garanti par la marque. Si on lui donne un vin de nature différente, il n'est plus protégé. La loi consacre cette tromperie sur l'appellation.

Quant à l'acheteur étranger, il fera les mêmes remarques ; il apprendra, il sait déjà, que l'appellation ne garantit plus désormais la nature ancienne du produit. Il tend de plus en plus à réclamer des certificats d'origine, mais il va falloir que ces certificats correspondent à des produits obtenus conformément aux usages anciens. Si l'appellation ne garantit plus la nature du produit, il refusera de nous accorder une protection dans les traités de commerce.

Comment s'appliquera la loi que je propose ?

De même que les tribunaux ont dû recueillir les usages locaux, loyaux et constants pour fixer les limites des régions ayant droit à une appellation, de même, ils devront recueillir les usages relatifs à la production.

De quelle nature sont ces usages ?

C'est d'abord l'encépagement. Il s'agit de dire quels sont les cépages qui, dans la région de l'appellation, ont contribué à la création du produit renommé.

C'est ensuite le terrain. Par les mots « aire de production » que contient ma proposition de loi, nous avons voulu désigner l'ensemble des terrains qui, par leur composition agronomique et leur exposition ont contribué à créer la marque. Dans toute région vignoble délimitée, il y a toujours des terrains et des expositions différentes ; une partie seulement de la région comprend les terrains propres à une production supérieure. L'assiette du vignoble qui a fait la renommée de l'appellation ne cadre pas forcément avec le territoire administratif d'une commune ou d'une région.

Ces usages de production varieront selon les régions.

Un certain nombre d'usages culturaux, tels que la taille, les irrigations, les fumures azotées abondantes peuvent agir sur la qualité d'un vin, mais il n'y aura pas lieu, croyons-nous, de les fixer dans les jugements car leur action s'exerce uniquement en diminuant le degré du vin ; il suffira donc d'indiquer quel est le degré minimum qui correspond aux usages de l'appellation déterminée.

Ma proposition de loi a donc un caractère économique.

Dans tous les Congrès internationaux, la France a été le défenseur de la loyauté commerciale. Quelle autorité aurait-elle désormais, si ses appellations recouvraient de véritables tromperies ?

La France a un système de loi sur les fraudes incomparable, qu'on peut donner en exemple à toutes les nations. Ses lois sont de deux sortes. Les unes assurent la pureté d'un vin. Grâce à elles, il s'est opéré dans la production et le commerce des crus courants un redressement merveilleux. Le vin, marchandise discréditée, est devenu une marchandise loyale et saine. Nous avons intérêt à ce que toutes les nations étrangères acceptent nos lois sur les fraudes, car plusieurs d'entre elles nous envoient en France des vins ne répondant pas à la définition légale du vin. Nous nous efforçons d'obtenir d'elles l'acceptation et l'application des principes de notre législation.

Un système de lois contre les fraudes est un bloc. Les lois sur la pureté ont pour complément, pour corollaire, les lois sur la sincérité des appellations. Une nation ne peut pas être loyale sur une partie du programme et déloyale sur l'autre. Nous devons, dans les relations internationales, maintenir intacte notre autorité. C'est notre force de défendre, devant le monde, des principes de probité.

Aujourd'hui, on veut pousser l'agriculture française vers l'exportation. L'exportation se fera surtout avec des produits de luxe : légumes, graines, fleurs, vins, fromages. Ces produits de luxe tirent leur valeur de leur origine, mais aussi de leurs usages de production. Les produits agricoles renommés appartiennent à certaines variétés de choix ; ils sont sélectionnés. Il n'y a pas d'exportation possible, s'il n'y a pas une législation internationale garantissant l'authenticité vers l'exportation. L'exportation se fera surtout avec du produit exporté. A tous ces titres, cette loi intéresse non pas seulement la viticulture, mais toute l'agriculture française.

A. Capus.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Principes de Vinification.** — Bien vinifier est à la portée de tous quand on sait appliquer les méthodes rationnelles basées sur la science et consacrées par l'expérience ; mais il faut encore que le personnel chargé de les réaliser en comprenne tout l'intérêt ; de nombreux chefs d'exploitation ont obtenu une collaboration rapidement féconde de la main-d'œuvre, en l'instruisant en particulier par des placards apposés dans les chais, celliers et cuveries et résumant les principes directeurs de la vinification.

Une affiche visant ce même but et qui en est à sa 19e édition, rédigée par le professeur L. Mathieu, est adressée à tous les viticulteurs qui en font la demande à la Direction de l'Institut Œnotechnique de France à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise). Joindre 1 fr. 20 en timbres pour frais d'envoi individuels.

Prix réduit par quantité pour les Associations.

---

**Exposition d'huiles et de conserves d'olives à Lyon.** — Organisée par la Cie P.-L.-M., avec la collaboration de la Société Nationale d'Oléiculture de France, cette Exposition s'ouvrira le 23 octobre prochain.

Tout est gratuit à cette exposition y compris le transport sur le réseau P.-L.-M.

D'autre part, un certain nombre de bons de réduction à demi-tarif sont mis à la disposition du Comité d'organisation, en faveur des exposants les plus importants qui désirent se rendre à Lyon.

Pour tous renseignements complémentaires, écrire au plus tôt au Secrétariat Général de la Société Nationale d'Oléiculture de France, 71, rue de la Procession, Paris (XVe), les délais d'inscription expirant le 1er octobre prochain, dernier délai.

---

**Ecole d'Arboriculture fruitière, d'Horticulture et de Viticulture d'Ecully (Rhône).** — La seconde session des examens d'admission à l'Ecole d'Arboriculture fruitière d'Ecully (Rhône), aura lieu le lundi 20 septembre prochain au siège de l'établissement.

Les candidats devront se faire inscrire dès maintenant et envoyer leur dossier au directeur de l'école.

Les examens commenceront à huit heures du matin. Les résultats seront proclamés dans la soirée.

---

**Concours Départemental Agricole et Concours spécial de la Race Bovine de Tarentaise.** — Le concours départemental agricole et le concours spécial de la race bovine de tarentaise, dotés de 30.000 fr. de prix, auront lieu à Chambéry, les 9 et 10 octobre 1926.

Les demandes d'inscription devront être adressées à la Direction des Services agricoles de la Savoie, 2, Place du Château, Chambéry, avant le 5 octobre 1926, dernier délai.

---

# BIBLIOGRAPHIE

« **L'analyse des vins et l'interprétation des résultats analytiques** *en vue des transactions commerciales, ainsi que de la répression des fraudes* » par J. Henri Fabre, professeur de Chimie et d'Œnologie à l'Institut Agricole d'Algérie. (I vol. 300 pages de format in-8 raisin, illustré de 160 photogravures ou dessins : En vente chez l'Auteur, à Maison-Carrée, et dans toutes les librairies agricoles. Prix : 30 francs.)

Ce livre fait suite aux « **Procédés modernes de vinification** », dont il a été publié trois éditions successives, et que l'*Académie d'Agriculture de France* a honoré d'une Médaille d'Or, en même temps que la *Société des Agriculteurs de France* lui décernait une Médaille de Vermeil.

M. J. Henri Fabre est à la fois un *Praticien* expérimenté des vinifications scientifiques et industrielles que l'on tend à généraliser avec succès dans l'Afrique du Nord, et en même temps un *Expert-Chimiste distingué*. Son nouvel ouvrage dont le long titre définit les objectifs principaux vient à son heure pour combler une véritable lacune : il décrit d'une part les *méthodes Officielles* ou non *officielles* qu'il est le plus avantageux d'utiliser pour baser les transactions commerciales et pour déceler diverses fraudes. Il explique d'autre part comment on doit interpréter les résultats analytiques obtenus. Ce livre est susceptible d'intéresser :

1° Les *Etudiants*, les *Viticulteurs* et les *Commerçants de vins* voulant s'initier sans trop de peine à la connaissance des analyses de vins ;

2° Les *Chimistes professionnels* qui y trouveront les fruits d'une expérience approfondie, ainsi que diverses précisions techniques ;

3° Les *Avocats*, les *Magistrats* et les *Experts* auxquels incombe la tache souvent délicate d'assurer l'application correcte des nombreux textes de Lois, de Décrets, et de règlements officiels existant de nos jours en France, pour définir ou réglementer les *vins « naturels », « loyaux » et « marchands »*.

---

## CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

*De Grenoble à Vichy en autocar.*

La route automobile des Alpes est reliée à celles de l'Auvergne par les autocars P. L. M. qui circulent, chaque jour et dans les deux sens, entre Grenoble et Vichy.

Le parcours, des plus intéressants, se fait par Villard-de-Lans, Pont-en-Royans, Valence, le Col des Fans, Saint-Agrève, Yssingeaux, Le Puy où l'on couche dans les deux sens, La Chaise Dieu, Olliergues, Pont de Dore et Thiers, Prix : 210 fr.

Les voitures, qui réalisent les meilleures conditions de confort, partent, chaque jour de Grenoble (Place Grenette) et de Vichy (Parc).

Du 1er au 15 septembre, ce service n'aura lieu, au départ de Vichy et de Grenoble, que les lundi, mercredi et vendredi.

---

## CHEMINS DE FER DU MIDI

*Avis au public*

La Compagnie des Chemins de Fer du Midi a l'honneur d'informer le public qu'en raison de l'augmentation continue du prix des matières premières

(pneumatiques, essence, huile, etc...), elle se trouve dans l'obligation de majorer de vingt pour cent (20 o/o) les tarifs de ses Services d'auto-cars de la Route des Pyrénées.

Cette majoration sera applicable à partir du jeudi 5 Août prochain.

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Si beaucoup de maisons possèdent une provision importante, il s'en trouve quelques-unes, ne disposant pas de grands logements, qui ont assez souvent besoin de se réassortir, voulant conserver le même stock dans leurs chais ce qui crée un petit mouvement continu d'affaires, de gros, à gros dans les Entrepôts. Pendant la dernière huitaine, les prix ont encore marqué de la hausse. On a payé des vins rouges du Midi 8°, de 125 à 128 fr. ; des 9° l'ont été de 134 à 138 fr. ; des 9°5, de 142 à 145 fr. ; des 10°, de 153 à 156 fr. ; des Corbières 11°, de 170 à 175 fr. ; des Gironde 10°, ont été offerts à 160 fr. ; des Algérie 10° ont vu les prix de 165 à 170 fr. En vins blancs, on a traité des 8° à 8°5, de provenances diverses, de 125 à 130 fr. ; des Algérie 10 à 11° de 155 à 165 fr. Tous ces taux pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

De même que les négociants, les commerçants en détail achètent au fur et à mesure de leurs ventes, pour posséder en cave la même quantité de marchandises, Tous n'ont pas encore fait sentir à leur clientèle l'augmentation indiquée par les dernières mercuriales. On voit affichés, dans Paris, des vins rouges 8° à 1 fr. 60 et 1 fr. 70 le litre, et des blancs, 8° également, à 1 fr. 90.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 2 août | Cours du 9 août |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | 12,50 à 13 fr. | 13 fr. |
| 8 à 9° | 48 | le degré | le degré |
| 9 à 10° | à | | |
| 10 à 11° | 59 | Aramon blanc | Aramon blanc |
| 11 à » | » | 11,50 à 12 fr. | 12 fr. |
| Costières | 6 fr. le degré | le degré | le degré |
| Rosé, paillet, gris | | Rosé | Rosé |
| Blanc Bourret | | 11,50 à 12 fr. | 12 fr. le degré |
| Blanc Picpoul | | | |

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 3 août | Cours du 10 août |
|---|---|---|---|
| 8° | | » | » |
| 9° | 53 | 8 à 10° : 106 à 125 | 8 à 10° : 107 à 126 |
| 10° | à | | |
| 11° | 62 | 10° à 11° : 126 à 137 | 10° à 11° : 127 à 138 |
| Rosé | 6 fr. à 6,25 le d. | 11,50 à 12 le d. | 12 à 12,25 le d. |
| Blanc | 6,75 à 7 fr. le deg. | » | » |

La cave coopérative de Lansargues (Hérault), a vendu 300 hectos de vin rouge 9°5, au prix de 118 francs l'hectolitre, nu, pris sur place.

**Cette.** — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 4 août 1926.

Vins rouges courant de 8 à 10 degrés, l'hecto, de 106 à 125 ; rosé, le

degré, 11 fr. 50 à 12 fr.; blanc, le degré »» à »», nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 10 à 12 degrés, de 11 fr. 50 à 12 fr.; rosé 11 à 13 deg. de 11 fr. 50 à 12 francs ; blanc, de 13 à 15 degrés, le degré, »» fr. »», suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

Vins d'Espagne, mistelle blanche, pas d'affaires.

Un lot de 500 hectos rouge 10 degrés, a été traité à 132 francs, et un autre lot de 600 hectos, de 10 deg. 4 à 145 francs.

— **Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 30 juillet | Cours du 6 août |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | 8 à 11° de 12,75 à 13 fr. 25 le d. | 8 à 11° 13 à 13,50 le degré |
| 8 à 9° | 52 | » | » |
| 9 à 10° | à | » | » |
| 10 à 12° | 62 | » | » |
| Vins rosés | 6 à 6 fr. 25 le d. | » | » |
| Vins blancs | 6,75 à 6 fr. 25 le d. | » | » |

**Pézenas**. — Cours des vins, semaine du 7 août 1926 :

Récolte 1925. Vins rouges, 13 fr. à 13 fr.50 le degré logé.

Vins rosés, de 12 fr. à 12 fr. 50 le degré.

Vin rouge nouveau, 10 fr. le degré.

Bourret et Picpoul, »» fr. »» à »» fr. le degré, Clairette manque.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

**Olonzac**. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 8 août. — Vins rouges 1925, de 9 à 10 degrés »» à »» fr. ; de 10 à 11 degrés, »» à »» fr.; de 11 à 12 degrés, de »» à »» fr.

Vins du Minervois, 13 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltaut, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

AUDE. — **Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 29 juillet | Cours du 5 août |
|---|---|---|---|
| 7 à 8 | » | » | » |
| 8 à 9° | 50 à 54 | 7 à 11° de 12,75 | 7 à 11° de 13 |
| 9 à 10° | 54 à 56 | à 13 fr. | à 13 fr. 50 |
| 10 à 11° | 56 à 60 | le degré | le degré |
| 11 et au-dessus | 60 à 65 | | |

**Carcassonne**. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 7 août 1926 : Vins de la récolte de 1925 :

Vins rouges de 8 à 11 degrés, de 105 à 140 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

**Lézignan** (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1925 :

Minervois de 9 à 11 degrés, 13 à 13 fr. 25 le degré.

Corbière, de 10 à 12 degrés, de 13 à 13 fr. 25 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**. — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 31 juillet | Cours du 7 août |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | | 13 fr. le d. | 13 fr. le d. |
| 8 à 9° | 50 à 52 | | |

| | |
|---|---|
| 9 à 10° | 52 à 54 |
| 10 à 11° | 54 à 58 |
| 11 à 12° | 58 à 62 |
| 12 à 13° | » |

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 4 août. — Région : Rouge, de 8 à 9 degrés, 113 à 123 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 123 à 130 fr. ; vins rosé : 10 degrés, 11 fr. 50 à 12 fr. le degré ; blanc, de 12 fr. le degré.

Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave ; pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Ces prix sont à majorer de 53 fr. 75 pour revente de demi-gros au détaillant.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 1er choix, de 130 à 140 fr. l'hectc. 11 à 12 degrés, premier choix, 140 à 150 francs l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

Dordogne. — **Bergerac.** — Vins région Saint-Médard, 1600 f. ton. nu. Vins région Mescoules, 1000 f. ton. nu. Vins région Montbazillac 2200 f. ton. nu.

Maine-et-Loire. — **Saumur.** — Les prix des vins blancs vont de 400 à 900 fr. la barrique bordelaise nue propriété selon cru et qualité, il reste peu de vins à vendre.

Loiret. — **Orléans.** — Vin rouge du pays Gris-Meunier, 350 francs.

ALSACE. — **Strasbourg.**

| | Haut-Rhin | Bas-Rhin |
|---|---|---|
| Vins blancs courants : | | |
| Nouveaux | 220 à 240 | 180 à 220 |
| Vieux | 200 à 240 | 170 à 200 |
| Vins blancs supérieurs : | | |
| Nouveaux | 260 à 300 | 240 à 280 |
| Vieux | 280 à 360 | 270 à 300 |
| Vins blancs fins : | | |
| Nouveaux | 480 à 520 | 470 à 520 |
| Vieux | 500 à 520 | 500 à ... |
| Vins rouges : | | |
| Nouveaux | 120 à 150 | |

L'hecto nu, gare départ.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 30 juillet 1926.

Vin rouge :

Vins rouges extra, le degré »» à »» fr. l'hecto.

Autres qualités réunies, le degré, 9 fr. 50 à 10 fr. 50.

Distillerie, enlèvement immédiat propriété, pas d'affaires.

Vin blanc :

De raisins rouges, de 9 fr. 25 à 9 fr. 75 le degré.

De raisins blancs, de 9 fr. 25 à 9 fr. 75 le degré.

Achats sur souche, de 8 à 9 francs pour vins rouges et rosés, pris à la propriété ; de 9 à 10 fr. pour vins blancs de blancs.

Nus, quai Alger.

MARCHÉ AUX RAISINS

**Paris.** — Halles Centrales.— Raisins d'Algérie, les 100 kilos, 350 à 500 fr.; du Midi, blanc 350 à 600 fr.; noir, 300 à 400 fr.; raisins d'Espagne, muscat, le kilogramme, 8 à 10 francs.

Bouches-du-Rhône. — **Boulbon.** — Notre marché aux raisins de table s'ouvrira jeudi 12 août, à 9 heures du matin.

**Châteauneuf-de-Cadagne** (B.-du-R.).— Marché du 10 août.— 20.000 kilos de raisins, de 2 fr. 75 à 3 fr. le kilog.

Gard. — **Pujaut.** — Chasselas 35.000 kilos à 250 fr. les 100 kilos.

ALCOOLS

**Béziers.** — *Cours des alcools naturels,* communiqués par le Syndicat des distillateurs et rectificateurs : alcool rectifiés extra neutres, 96 à 97°, de 950 à 960 fr. les 100 degrés ; alcools simple rectification, 92 à 94 degrés, de 925 à 930 fr. les 100°.

**Narbonne.**— 3/6 de vin du Midi, 86°, de 730 à 740 fr. les 86 degrés ; trois-six de marc, 86°, 715 à »»» fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 510 fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, 52°. 425 à »»» fr. les 52°. L'hecto litre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

**Nimes.** — 3/6 bon goût, 86 degrés, 750 à »»» fr. ; 3/6 de marc, 720 à »»» fr.; eau-de-vie de marc 52 degrés, 420 à »»» fr.

**Montpellier.**— Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 740 à »»» fr. les 86° ; eaux-de-vie de marc à 52°, 420 à 425 fr.; rectifié de 95 à 97°, les 100°, 940 à 950 francs, pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, 420 à 425 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

TARTRES

**Montpellier.** — Pas d'affaires.

**Bordeaux.** — Lie de vin sèche 2.70/3.60 le degré bitartrate de potasse selon rendement; dito 2,80 à 3,80 le degré acide tartrique selon rendement ; tartre brut rouge 74/75 o/o, 5,35 à 5,45 le degré bitartrate ; dito blanc 80/82 o/o, 5,65 à 5,70 le degré bitartrate ; tartrate de chaux, 50 o/o acide 6 fr. ; crème ee tartre 90/92 o/o, 875 fr. les 100 kilos ; dito 95 o/o, 900 fr. les 100 kilos; 99 o/o, 930 fr. les 100 kilos.

CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.* — 10 août 1926.

| | août | septembre | novembre-décembre |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Blé ..... | 200,75 P. | 201,50 N. | 205 A. |
| Seigle ..... | 132 N. | 138 N. | 143 N. |
| Avoine noire. | 112,50 P. | 109,50 N. | 113,75 P. |
| Avoine..... | 110 N. | 110 N. | 110 N. |

TOURTEAUX

**Marseille.** — On cote les 100 kilos, pris en fabriques nus : Coprahs 1/2 cochin »»» ; 1/2 blancs »»» à »»» ; ordinaires 120 ; arachides Rufisque extra blancs 140; blancs 130 ; ordinaire 120 ; Coromandel 110 ; sésames de l'Inde noirs »» ; blancs »» ; ricins 65 ; lins 170 ; colza »»» ; palmistes 91.

*Le Gérant :* G. Fournera.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du Dimanche 1er au Samedi 7 août 1926*

| | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill. | PLUIE 1925 mill. | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill. | PLUIE 1925 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Nantes** | | | | | | **Mourmelon** | | | | | |
| Dimanche | 24 | 10 | 26 | 16 | » | » | 17 | 10 | » | » | » | » |
| Lundi | 23 | 10 | 20 | » | » | » | 17 | 7 | » | » | » | » |
| Mardi | 24 | 13 | 19 | 14 | » | 0.2 | 20 | 10 | 20 | » | « | » |
| Mercredi | » | 12 | 20 | 13 | » | 0.1 | 24 | 16 | 21 | 14 | 0 6 | 5 |
| Jeudi | 22 | 13 | » | » | » | » | 19 | 10 | 18 | 14 | » | » |
| Vendredi | 22 | 10 | 22 | 11 | » | 1 | 24 | 9 | 25 | 14 | « | » |
| Samedi | 23 | 16 | 27 | » | » | » | 23 | 12 | 25 | 13 | 6 | » |
| Total | 898 | 590. | 905. | 403. | 26 | 36.1 | 989. | 611. | 947 | 525. | 28.4 | 67.3 |
| | **Rochefort** | | | | | | **Besançon** | | | | | |
| Dimanche | 25 | 17 | » | » | » | « | 23 | 13 | » | 16 | » | » |
| Lundi | 25 | 14 | » | » | « | » | 23 | 9 | 21 | 9 | » | « |
| Mardi | 24 | 14 | 22 | » | » | » | 23 | 9 | » | « | » | » |
| Mercredi | 22 | 15 | » | » | » | » | 24 | 12 | » | 12 | » | 15 |
| Jeudi | 23 | 15 | 20 | 16 | » | » | 23 | 10 | » | « | 5 | » |
| Vendredi | » | 14 | 19 | 14 | » | 0.1 | 23 | 12 | 24 | 13 | » | « |
| Samedi | 22 | 16 | » | » | » | » | 23 | 12 | 25 | 14 | » | » |
| Total | 953 | 735 | 646 | 350 | 37.4 | 46.4 | 940. | 608 | 124 | 419 | 32 | 7 |
| | **Clermont-Ferrand** | | | | | | **Lyon** | | | | | |
| Dimanche | 21 | » | 31 | » | » | » | 23 | 13 | 33 | 19 | « | » |
| Lundi | 24 | » | » | « | » | » | 23 | 13 | 22 | 9 | » | » |
| Mardi | 25 | 8 | 28 | » | » | » | 25 | 10 | 27 | 15 | » | 3 |
| Mercredi | 24 | 11 | 19 | 9 | » | » | 24 | 15 | 26 | 11 | » | » |
| Jeudi | 23 | 11 | » | » | 8 | » | 21 | 13 | » | » | 1.5 | « |
| Vendredi | 23 | 10 | 22 | 12 | » | 2 | 25 | 18 | 27 | 13 | 1 | » |
| Samedi | 25 | 9 | | 15 | » | » | 26 | 12 | 29 | 13 | » | « |
| Total | 986. | 378 | 789. | 398 | 8.8 | 72.8 | 1080 | 680. | 1148 | 586. | 57. | 127. |
| | **Bordeaux** | | | | | | **Marseille** | | | | | |
| Dimanche | 27 | 12 | 32 | 18 | » | » | 29 | 11 | » | 18 | » | » |
| Lundi | 28 | 13 | » | » | » | 2 | 30 | 11 | » | » | » | » |
| Mardi | 30 | 10 | 28 | » | « | » | 30 | 12 | « | » | » | » |
| Mercredi | 27 | 11 | 25 | 14 | » | » | 30 | 13 | » | 16 | » | 1 |
| Jeudi | 26 | 14 | 25 | 14 | » | » | « | 11 | « | 14 | » | « |
| Vendredi | 28 | 14 | 26 | 8 | » | » | » | 13 | 29 | 16 | » | » |
| Samedi | 29 | 12 | 30 | 12 | » | » | 29 | 13 | 30 | 16 | » | » |
| Total | 1057 | 650 | 871. | 493. | 16. | 36.2 | 1172 | 787. | 778 | 541. | 1 | 76.3 |
| | **Toulouse** | | | | | | **Montpellier** | | | | | |
| Dimanche | 29 | 10 | 32 | 20 | » | » | 30 2 | 14.1 | » | 16.9 | » | » |
| Lundi | » | 12 | » | » | » | » | 31.2 | 14.9 | 28.1 | 12.9 | » | » |
| Mardi | 31 | 14 | 27 | 18 | « | « | 30 0 | 13.2 | 22 6 | 11.9 | » | 17.5 |
| Mercredi | 29 | 13 | 29 | 15 | « | 5 | 29.0 | 12 9 | 28.0 | 15.1 | » | « |
| Jeudi | 28 | 14 | 28 | 14 | 0.1 | » | 29.3 | 13 0 | 28.4 | 12.9 | « | » |
| Vendredi | 29 | 13 | 29 | 13 | « | » | 30 7 | 12.5 | 30.9 | 16.2 | » | » |
| Samedi | 31 | 15 | 33 | 16 | » | » | 29 6 | 15.5 | 29.0 | 15.1 | » | 0.2 |
| Total | 1157 | 691. | 953. | 614. | 32 | 122.7 | 1421.9 | 755.3 | 1325.8 | 763.1 | 19.5 | 46.0 |
| | **Perpignan** | | | | | | **Alger** | | | | | |
| Dimanche | 30 | 17 | 27 | 19 | » | « | » | 23 | » | » | « | » |
| Lundi | » | 15 | » | » | » | » | » | 21 | » | » | » | » |
| Mardi | 34 | 21 | 28 | 17 | » | » | » | 22 | 33 | 20 | » | » |
| Mercredi | » | 21 | « | 18 | » | » | 20 | 30 | 27 | 21 | » | « |
| Jeudi | 29 | 19 | 30 | 16 | » | » | » | » | 31 | » | » | » |
| Vendredi | 30 | 19 | 28 | 19 | » | » | 25 | 15 | » | 21 | » | » |
| Samedi | 32 | 20 | 30 | 17 | » | » | » | 23 | 33 | 21 | » | » |
| Total | 1136 | 864. | 998 | 751. | 48.6 | 5.4 | 171. | 540. | 595. | 521. | 3 | 1 |

**Observations.** — Eté.

# POLY-SULFURES ALCALINS

## contre l'OIDIUM, le MILDEW

## l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES...

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

**L^D HUGOUNENQ & C^IE, à LODÈVE (Hérault)**

L'Engrais le plus puissant c'est le

# GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

## E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

## LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 857. La Rochelle

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

*Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU*** *et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poisson par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

*La plus belle Publication viticole*

# AMPELOGRAPHIE

**par MM. VIALA et VERMOREL**

avec la Collaboration des principaux
Viticulteurs Français et Etrangers

**SUPERBE OUVRAGE**

**Le plus complet sur la Vigne**

UNIQUE AU MONDE

***7 BEAUX VOLUMES*** *format 35 × 25*

3200 pages de texte

500 planches en couleur

70 planches en phototypie

840 gravures en noir

## Prix: 750 francs

*Payable en 15 annuités*

Escompte pour payement au comptant

**Tous les cépages du monde sont décrits par des spécialistes de compétence reconnue.**

**500 RAISINS sont représentés en grandeur naturelle avec leurs feuilles et leur coloration.**

*Envoi sur demande d'un spécimen du texte et des planches en couleur.*

S'adresser à l'ADMINISTRATEUR de l'AMPÉLOGRAPHIE VERMOREL

**VILLEFRANCHE** (Rhône)

# Billets d'aller et retour individuels

pour

## Stations Balnéaires, Thermales et Climatiques

Il est délivré, au départ de toutes les gares des réseaux de l'Etat, d'Orléans et du Midi et à destination des principales stations balnéaires, thermales et climatiques de ces réseaux, des billets d'aller et retour individuels de toutes classes comportant les réductions suivantes :

*a*) pour un parcours simple de 300 kilomètres ou payant pour cette distance :

25 o/o en 1re classe
20 o/o en 2e classe

*b*) pour un parcours simple de 600 kilomètres au minimum ou payant pour cette distance :

30 o/o en 1re classe
25 o/o en 2e classe

*c*) pour un parcours simple de 500 kilomètres ou payant pour :

20 o/o en 3me classe

Toutefois des réductions de :

25 o/o en 1re classe
20 o/o en 2e et 3e classes

sont appliquées, sous condition d'un minimum de parcours de 150 kilomètres, aux billets à destination des stations thermales et climatiques du réseau du Midi, empruntant exclusivement les rails de ce réseau.

Les billets pour stations balnéaires sont délivrés du 1er juin au 30 septembre.

Les billets pour stations thermales et climatiques sont délivrés du 1er mai au 25 juin et du 20 août au 30 septembre.

Validité : 33 jours à compter du jour de départ, ce jour compris. Pour les billets à destination des stations balnéaires, cette validité peut être prolongée de deux fois 30 jours, moyennant paiement d'un supplément égal à 10 o/o du prix du billet, pour chaque prolongation.

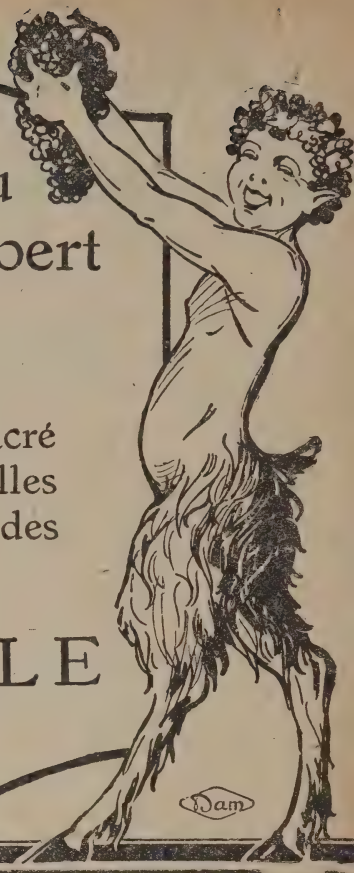
(Pour les renseignements complémentaires, consulter le tarif G.V. 2 ter-102 ter déposé dans toutes les gares des réseaux intéressés.

# Traitez vos vendanges au Sulfophosphate Hubert

*anhydride sulfureux et phosphate diammonique purs,*

le seul breveté, le seul consacré par des commandes officielles et vous obtiendrez toujours des vins irréprochables.

LA LITTORALE
BÉZIERS





# Le Mildiou de la Vigne

CARACTÈRES — CONDITION DE DÉVELLOPPEMENT — TRAITEMENT


Par L. RAVAZ

PROFESSEUR DE VITICULTURE
DIRECTEUR DE LA STATION DE RECHERCHES VITICOLES A L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE DE MONTPELLIER


*Extrait de la Table des Matières*


Historique. — Origine. — Caractères. — Dégâts. — Etiologie : Les zoospores, le myc lium, les suçoirs ; les conidies, comment elles germent.

Les spores d'hiver : Leur germination, contamination de la vigne. — Conditions d développement de la maladie. Influence de la température et de l'humidité sur la germina tion des conidies, sur la contamination et sur le développement des taches. Taches d'hui et taches blanches. — Influence du sol, des pratiques culturales, des labours, de l'herbe, d sujet, etc.

Résistance des diverses espèces et variétés de vignes.

Traitement. — Destruction des conidies et des zoospores. — Le cuivre. — Les verdets

La bouillie bordelaise, préparation. — Influences des modes de préparation sur l qualités. Structure physique, composition chimique. Bouillies acides et alcalines.

La bouillie Bourguignonne ; préparation, état physique, composition. — Eau céles Ammoniure de cuivre. — Propriétés des bouillies : adhérence, mouillabilité ; Bouilli mouillantes. — Bouillies soufrées.

Poudres. — Pulvérisateurs. — Le cuivre et le vin. Le cuivre et la végétation. — cuivre dans le sol.



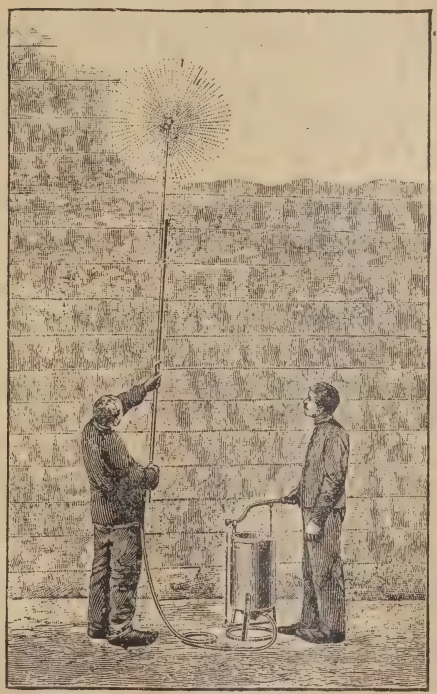
Un volume in-8 de 200 pages avec 48 figures dans le texte.

COULET et FILS, Libraires-Editeurs, Grand'Rue, 5. MONTPELLIER. — Prix, 9 fr. Franco poste, 10 f

# LE TEMPS VOUS MANQUE

pour assainir vos Ecuries, Etables, Porcheries, etc., etc.

Avec le **BADIGEONNEUR "PRESTO"** vous travaillerez rapidement (*200 mètres carrés à l'heure*), économiquement et garantirez vos animaux contre les **EPIDEMIES.**



CATALOGUE FRANCO

# Etabl^ts VERMOREL

**VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)**

**(Rhône)**

**Succursales à :**

PARIS — MARSEILLE — MONTPELLIER — TOULOUSE — BORDEAUX

STRASBOURG

# Viticulteurs, Agriculteurs

**SULFITEZ** tous, cette année, vos vendanges au soufre sans coulure, breveté S. G. D. G.

## GLORIA-SCHLŒSING

qui remplace économiquement le **Métabisulfite** très cher, et les **solutions sulfureuses** inconstantes. Ce soufre détrône partout les mèches soufrées.

**FUMEZ** rationnellement vos terres aux

## ENGRAIS COMPOSÉS SCHLŒSING

En sols acides, humifères, tourbeux, pauvres en chaux le

## MICROPHOSPHATE SCHLŒSING

se montre égal ou supérieur aux scories, et coûte moins.

**VITRIOLEZ** à sec vos semences de céréales cariées ou charbonneuses, à la

## VITRIOLINE SCHLŒSING

qui a donné, cette année, des résultats parfaits.

**PRÉSERVEZ** des rongeurs vos pommes de terre et tubercules en cave, avec le

## TUBERCULOL SCHLŒSING

poudre insectifuge, inoffensive pour l'homme et les tubercules.

**PULVÉRISEZ** cet hiver, vos vignes au

## PYRALION SCHLŒSING

souverain contre l'Esca ou Apoplexie, la Pyrale, etc.

---

**Demandez de suite les Notices gratuites aux**

# USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, rue Paradis, **MARSEILLE**

**Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Séptèmes, Arles**

*Société Anonyme par Actions. Capital : 5.100.000 Francs*

ou à leurs **Agents et Représentants**

**Agence et Dépôt à BORDEAUX, 59** bis **cours Victor-Hugo.**

EDITION DE L'EST-CENTRE

47e Année. — N° 34 Dimanche 22 Août 1926

Tome LXXXVI

LE

# PROGRÈS AGRICOLE

## ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le " Messager agricole du Midi " et " La Vigne Américaine "

Publié sous la direction de

**L. DEGRULLY & L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY.**

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

**COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE**

**R. Bichet**, professeur d'Agriculture à Villefranche.

**C. Blin**, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.

**D. Donon**, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.

**L.-J. Grandvoinnet**, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain

**J. Guicherd**, Insp. gén. de l'Agric.

**G. Jannin**, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.

**Lebrun**, directeur des services agricoles de la Marne.

**J.-B. Martin**, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.

**L. Mathieu**, directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

**L. Rougier**, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.

**Roy**, directeur des Services agricoles de l'Isère.

**Vermorel**, président du Comice agricole du Beaujolais.

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**

et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun.

**Il publie des planches coloriées hors-texte**

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **34** fr. — Pays étrangers, **60** fr.

**Le Numéro : 75 centimes**

*Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces*

**A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)**

**Sulfate d'ammoniaque** 20 o/o d'Azote ammoniacal, sont de **BONS ENGRAIS**
**CIANAMIDE** 15 ou 20 o/o d'Azote ammoniacal **AZOTÉS pour VIGNES**

En vente chez tous les **Négociants en engrais** et dans tous les **Syndicats agricoles**

**Le Bureau de Renseignements** Viticoles et Agricoles du **COMPTOIR FRANÇAIS de l'AZOTE**
*4, rue de l'Herberie, MONTPELLIER — Tél. 9-16*

**Envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques. — Il organise des Expériences**

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

# J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS

**CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES** et **ROYAT (Puy-de-Dôme)**

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.

**Caoutchouc** pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.

**Courroies** pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias, balais-racloirs, tapis caoutchouc.

**Vêtements imperméables** pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.

**Bandage cloisonné « Le Touriste »**, breveté S. G. D. G.

**Bandes pleines et Bandes américaines B. et S.** pour voitures attelées.

**Chaussures caoutchouc** pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

**AGENCES**

A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

# CUVES A VIN, ALCOOL

*avec ou sans revêtement en verre*

**BORSARI & C°**
Ingénieurs-Constructeurs

**PARIS**, 8, Boulevard St-Martin (10e)
**BÉZIERS**, 75, Boulevard de Strasbourg

*Adresses télégraphiques :* **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
*Téléphone :* **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

***Projets, devis, visites gratuits*** R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

# LA VIGNE NOUVELLE

**par les Hybrides producteurs directs**

**Un pied de 6.905**

le roi des hybrides noirs, 2me feuille de greffe en place, sur pied d'un an, porte-greffe 93-5.

## Viticulteurs, Propriétaires !

**plantez le Roi des Hybrides**

## SEIBEL 6905

**DISPONIBLE** très beaux greffés, racinés et boutures de ce merveilleux cépage, ainsi que d'autres très intéressants tels que :

4643-5437-5455-6186-6740-8216-8218 ; *en blanc*: 4986-5409-5658-6468-8402-8407, etc.

**Authenticité garantie**

Demandez Renseignements et Prix-courant franco à :

**M. JEAN MALOD**
Viticulteur-Pépiniériste

**Route de Marseille,**
**à MONTÉLIMAR (Drôme).**

EXPOSITION DE MARSEILLE 1922 }
EXPOSITION PASTEUR, STRASBOURG 1923 } Hors concours. - Membre du Jury.

# *L'Art de faire des Vins meilleurs et de bonne conservation*

PAR L'EMPLOI

des CULTURES de

# RADIO-LEVURES

ou

# MULTILEVURES JACQUEMIN

## RADIOACTIVES

**Préparées à l'Institut LA CLAIRE, à DIJON**

### ACTION DES LEVURES EMPLOYÉES EN VINIFICATION

Parlant du Levurage et du Sulfitage, M. Bouffard, le regretté Professeur d'OEnologie de l'Ecole Nationale d'Agriculture et de Viticulture de Montpellier, écrivait en 1913 :

« Ces deux traitements, en se prêtant un mutuel appui, constituent dans leur ensemble une méthode de vinification des plus remarquables. »

Cette opinion autorisée est partagée par tous les œnologues modernes, et nous croyons devoir rappeler que **M. JACQUEMIN est le promoteur de l'emploi** des Levures sélectionnées en vinification, depuis 1888 !

**Levurage avec levures pures sélectionnées.** — Le levurage consiste à ensemencer la vendange ou les moûts avec une culture de levures pures, sélectionnées parmi les meilleures races des grands crus. Il y a donc là un autre élément d'amélioration que celui fourni par l'acide sulfureux, qui n'opère qu'une sélection plus ou moins parfaite parmi les levures autochtones. On introduit dans le vin *des levures de grand cru* en activité bourgeonnante. Grâce à une rapide multiplication, elles deviennent si nombreuses qu'elles impriment au produit de la fermentation quelques-unes des qualités de finesse et de bouquet

du cru d'origine. Grâce à leur pouvoir alcoolisateur qui est généralement recherché — sauf pour les levures de vin doux ou liquoreux — elles donnent des fermentations rapides et complètes, avec augmentation du *degré alcoolique* et du *bouquet naturel*, ainsi qu'une *clarification accélérée*. L'emploi des levures se traduit par la production de *faibles quantités de lies*. Elles masquent de façon très accentuée le bouquet des vins d'hybrides, au point de donner un **défoxage** à peu près complet.

## CARACTÈRES DES CULTURES DE LEVURES SÉLECTIONNÉES DE LA CLAIRE

L'influence de la radio-activité sur les Levures les a rendues plus actives et plus alcoolisatrices. Les *RADIO-LEVURES* sont donc des *MULTI-LEVURES* plus perfectionnées.

Tout ce que nous disions les années précédentes au sujet des *Multi-levures*, s'applique aux **Radio-levures** ou **Radio-multilevures « LA CLAIRE »**.

**Suppression des Levains.** — Rappelons que la suppression des levains préalables n'a nullement diminué l'action des Levures Jacquemin sur l'amélioration du vin, grâce aux qualités exceptionnelles acquises par la préparation des nouvelles *MULTILEVURES qui n'ont pas besoin du rajeunissement préalable en levain ou pied de cuve, nécessaire à toutes levures fabriquées sous d'autres formes.*

Ainsi que nous l'avons dit, il suffit de mélanger les radio-multilevures à la vendange, **sans préparation de levain.**

Ce mélange, véritable ensemencement de la vendange, doit s'opérer couche par couche dans la cuve, en l'aspergeant de quelques gouttes de radio-levures au moyen d'un verre ou tout autre récipient.

**Les Radio-Levures sont des Levures concentrées actives.** — Rappelons enfin que les multilevures donnent des résultats de beaucoup supérieurs à ceux des levures *concentrées ou sur gélatine*, parce que ces dernières, fraîchement préparées, sont dans un état complet d'inactivité ou de simple vie latente, ayant besoin de se réveiller ou de se rajeunir dans un levain préalable ; le viticulteur reçoit au contraire les multilevures en *pleine fermentation* se prolongeant plusieurs semaines.

Les *RADIO-LEVURES*, comme les *Multilevures*, sont non seulement plus actives que l'ancienne forme de levures employée jusqu'ici, mais encore elles sont environ *5 fois plus concentrées*, en sorte que les **doses**, *sous un poids moindre*, renferment un nombre de cellules de levures sélectionnées en activité *infiniment plus grand* qu'autrefois.

Les *RADIO-MULTILEVURES*, grâce à leur grande activité, produisent une rapide fermentation du vin. On peut décuver, au bout de 3 ou 4 jours,

du *vin bien clair*, alors qu'avec les vieilles méthodes on n'obtenait, au bout de quinze jours à trois semaines, qu'un vin trouble, ayant besoin de collages et tannisages pour s'éclaircir. Grâce à la rapidité de fermentation, le vin est soumis à l'évaporation pendant un laps de temps très court, et il y a ainsi moins de déperdition d'alcool et augmentation du rendement.

La presque suppression des lies a une très grande importance, puisqu'elle évite une perte moyenne *d'un pour cent du vin.*

Du moment où *l'on gagne un hectolitre de vin* sur une cuvée de 100 hectolitres, le prix des Radio-multilevures se trouve déjà largement remboursé !

La vaisselle vinaire étant occupée moins longtemps, peut servir à une plus grande production, et le viticulteur peut réaliser plus rapidement sa récolte.

Tous ces excellents résultats d'amélioration générale, augmentant ordinairement de 5 à 10 francs et quelquefois davantage le prix de vente du vin, ne peuvent être obtenus qu'au moyen des levures *bien sélectionnées* et **rigoureusement pures**, telles que les prépare La Claire.

**Garanties offertes par les Levures Jacquemin.** — Il faut se méfier de toutes les espèces de levures plus ou moins impures qui sont quelquefois offertes aux viticulteurs par des laboratoires sommairement outillés et n'ayant pas, comme La Claire, la sanction de **35 années** de pratique et de succès.

Tandis qu'en se servant, *d'une façon rationnelle*, *des multilevures pures sélectionnées de* **La Claire,** on a la certitude d'améliorer son vin comme **qualité** et d'assurer sa **conservation.**

L'Établissement « **La Claire** » a été fondé en 1891, et la longue expérience acquise en ces 35 ans nous a permis de créer une quantité d'innovations dont l'utilité est constatée chaque année par nos clients. C'est, en effet, nous qui avons été les premiers à cultiver les levures dans des moûts spéciaux extra-riches, à mettre en vente des levures habituées à haute température et à haut degré alcoolique, des levures acclimatées à l'acide sulfureux, les levures s'employant réellement sans aucun levain, etc.

Enfin la découverte de la radioactivité des levures et son heureuse action sur la fermentation, nous a permis de mettre, dès 1914, les nouvelles Radio-multilevures à la disposition des viticulteurs soucieux d'assurer la bonne vinification, l'amélioration et la conservation de leurs vins.

**La nouvelle législation sur le régime des boissons et la répression des Fraudes a formellement autorisé l'emploi des levures pures sélectionnées.**

**C'est, du reste, un des rares produits désignés nominativement dans ladite loi comme étant d'un usage licite.**

**Résultats du Levurage sur les Vins.** — *En résumé, les* **Radio-levures** *procurent les avantages suivants :*

*Maximum d'Alcool — Maximum de Bouquet — Maximum d'Amélioration*
*Maximum de Plus-Value*
*Clarification rapide — Goût de terroir supprimé — Diminution des lies, etc.*

**En ce qui concerne la question du bouquet, nous devons répéter une fois de plus ce que nous disons tous les ans depuis 35 ans, pour éviter toute équivoque**, *que les méthodes de vinification par l'emploi des levures sélectionnées ne permettent pas de transformer un vin commun en grand vin, il s'agit simplement d'une sérieuse amélioration de la qualité.* (Jusqu'à 25 fr. par hecto dans certains cas).

**Les vins RADIO-LEVURÉS et BIO-SULFITÉS s'éclaircissent avec la plus grande rapidité et peuvent se vendre avantageusement 15 jours après les vendanges.**

*Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin*, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 35 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à **M. le Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles Georges JACQUEMIN,** de **Malzéville**, près Nancy.

Demandez également les brochures gratuites sur le ***BIO-SULFITE* Jacquemin** (1) (sulfitage et phosphatage simultanés des vendanges), sur la **Bouillie anticryptogamique cupri-sulfi-formolée,** sur la **U.-U. pyridinée insecticide**, sur le nouvel **Engrais intensif** « **Plasmin fluoré** » sur l'**Adhésif Jacquemin**, et sur le **Conservateur J.** pour Vins.

---

## Doses de Cultures de Levures à utiliser et Prix et Conditions en 1926

**Pour toutes les espèces de Cultures de RADIO-LEVURES JACQUEMIN**

**CRUS RECOMMANDÉS :** 1° *En rouge :* Romanée-Conti, Beaujolais, Hermitage, Margaux, St-Emilion, etc.
2° *En blanc :* Champagne, Chablis, Sauternes, etc.

Nous conseillons d'employer les Levures aussi FRAICHES que possible (délai maximum : 3 ou 4 semaines). Les bidons ne sont pas remplis à cause de la fermentation.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **N° 1.** | (Dose moyenne jusqu'à **20** h. de vin) | **11** fr. | | **N° 6.** | (Dose moyenne jusqu'à **150** h. de vin) | **61** fr. | |
| **N° 2.** | — **40** h. — | **21** fr. | | **N° 7.** | — **200** — | **71** fr. | |
| **N° 3.** | — **60** h. — | **31** fr. | | **N° 8.** | — **250** — | **80** fr. | |
| **N° 4.** | — **80** h. — | **40** fr. | | **N° 9.** | — **500** — | **155** fr. | |
| **N° 5.** | — **100** à **120** h. | **51** fr. | | **N° 10.** | — **1000** — | **300** fr. | |

**Port en sus.**

*Adresser les commandes à :*

*M. le* **Directeur de l'Institut "La Claire"**, 4, rue Ranfer, *à* **DIJON** (*C.-d'Or*)*.

R.C. Dijon 3848. — Compte chèques postaux : DIJON 3155.

---

**GUIDE DE L'EMPLOI DE L'ACIDE SULFUREUX EN VINIFICATION,** 2e édition, par G. GIMEL. Brochure d'environ 200 pages. PRIX : **5 francs.**
En prime au prix de **3 fr. 50** à nos correspondants.

**CONSEILS RATIONNELS SUR LA VINIFICATION, et PROCÉDÉS PRATIQUES pour obtenir la bonne qualité et la conservation des Vins rouges et blancs, par Georges JACQUEMIN,** 2e EDITION, 1924.

Cet ouvrage d'environ 200 pages est vendu à **TITRE DE PRIME**. Pour nos anciens clients, et pour tous viticulteurs qui s'intéressent aux questions pratiques de la vinification, nous avons établi un prix exceptionnel qui est loin de nous couvrir de nos frais : **Valeur : 6 fr. — Prix de Faveur : 4 fr.**

---

* **Bien observer cette adresse s. v. p., afin d'éviter les retards ; l'envoi de commandes de Levures à MALZEVILLE n'aurait pas d'autres résultats que de retarder la réponse ou l'expédition.**

(1) Les commandes de **Bio-Sulfite** doivent être adressées à l'**INSTITUT JACQUEMIN,** à MALZÉVILLE-NANCY, ou aux agents accrédités.

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


| | | |
|---|---|---|
| **L. Degrully** | Chronique. — L'écoulement des vins depuis le début de la campagne ; — La concentration des moûts... en Espagne. La question du sucrage au Congrès d'Angers ; — A propos du Statut de l'alcool... sans fissure | 173 |
| | Tableau de l'écoulement des vins (mois de juillet) | 177 |
| **L. Roos** | La mercuriale des tartres | 178 |
| **E. Hugues** | Estimation de la valeur des tartres et des lies à la propriété | 180 |
| **R. Bichet** | Particularités biologiques de la Cochylis et de l'Eudémis en Bourgogne | 183 |
| **François Moiset** | Société coopérative de distillation : « La Catalane » | 184 |
| **J.-M. Bonnefoy** | Le vignoble oranais après le siroco | 188 |
| Partie officielle | Loi tendant à assurer dans de meilleures conditions le ravitaillement en blé, en farine et en pain | 190 |
| | Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Légion d'honneur | 191 |
| | **Bulletin commercial. — Observations météorologiques.** | |


# CHRONIQUE

## L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 13 août nous a donné les chiffres du mouvement des vins en juillet et depuis le début de la campagne en cours (1er octobre 1925).

Les sorties de la propriété, en juillet, se sont élevées à 3.881.081 hectolitres, Alsace-Lorraine comprise, contre 3.828.958 en juillet 1925.

Pour l'ensemble des dix mois écoulés de la campagne on trouve, en comparant avec les années précédentes :

| | | | |
|---|---|---|---|
| Sorties de la propriété | octob. 1920-juillet. 1921... | 33.146.559 | hectolitres. |
| — — | octob. 1921-juillet. 1922... | 33.755.581 | — |
| — — | octob. 1922-juillet. 1923... | 36.449.025 | — |
| — — | octob. 1923-juillet. 1924... | 38.306.065 | — |
| — — | octob. 1924-juillet. 1925... | 37.756.419 | — |
| — — | octob. 1925-juillet. 1926... | 41.329.017 | — |

En Algérie, les sorties se sont élevées, en juillet, à 623.758 hectolitres, et les sorties totales à 10.544.347 hectolitres, contre

8.085.614 pour la même période (10 mois) de la précédente campagne.

Le chiffre de la consommation taxée s'établit, pour juillet, à 4.832.164 hectolitres, Alsace-Lorraine comprise, contre 4.402.088 hectolitres en juillet 1925.

Pour les dix premiers mois, on trouve :

| | | | |
|---|---|---|---|
| Consommation taxée | octob. 1920-juillet 1921..... | 35.121.085 | hectolitres. |
| — — | octob. 1921-juillet 1922..... | 37.015 064 | — |
| — — | octob. 1922-juillet 1923..... | 38.868.655 | — |
| — — | octob. 1923-juillet 1924..... | 40.341.067 | — |
| — — | octob. 1924-juillet 1925..... | 41.157.964 | — |
| — — | octob. 1925-juillet 1926..... | 45.005.705 | — |

L'accroissement, par rapport à l'année dernière, est de 3.847.741 hectolitres.

Le stock commercial a subi une légère diminution :

| | | | |
|---|---|---|---|
| Stock commercial à fin | janvier 1914..... | 12.027.127 | hectolitres. |
| — — — | janvier 1919..... | 6.150 533 | — |
| — — — | janvier 1921..... | 10.158 089 | — |
| — — — | août 1921..... | 8.228.580 | — |
| — — — | octobre 1922..... | 9.576.094 | — |
| — — — | octobre 1923..... | 10.159.760 | — |
| — — — | septem. 1924..... | 10.731.519 | — |
| — — — | septem. 1925..... | 11.119.359 | — |
| — — — | janvier. 1926..... | 11.780.687 | — |
| — — — | mars. 1926..... | 12.268.033 | — |
| — — — | juin 1926..... | 12.144.082 | — |
| — — — | juillet 1926..... | 12.012.406 | — |

Stock en Alsace-Lorraine : 343.205 hectolitres contre 348.250 à fin juin ; — en Algérie : 515.678 hectolitres contre 641.811 à fin juin.

La situation est donc satisfaisante. Reste à savoir quelle sera l'influence de l'augmentation du droit de circulation sur la fin de la campagne actuelle et sur le début de la prochaine.

— La lettre de M. Barthe au Ministre des Finances n'ayant pas reçu de réponse. — à notre connaissance — c'est bien 25 francs qu'il faudra payer, jusqu'au 31 décembre, pour faire circuler 100 litres de vin. C'est un impôt de 25 o/o, qui s'ajoute à tant d'autres déjà, pour la grande joie peut-être des ligues antialcooliques !

Et nos associations viticoles feront bien de veiller à ce que ce régime *provisoire* ne se prolonge pas au delà de la date fixée.

## La concentration des moûts..... en Espagne

### La question du sucrage au Congrès d'Angers

Déjà devancés par l'Italie dans l'exploitation des moûts concentrés, nous serons bientôt, également, en retard sur l'Espagne, dont le Gouvernement fait étudier la question dans ses stations œnologiques.

C'est ainsi que nous lisions récemment, dans un rapport sur le fonctionnement de la Station de Villafranca del Panadès, un intéressant rapport de son directeur, M. Cristobal Mestre Artigas, sur les essais de concentration des moûts effectués à cette station, qui possède une installation complète de désulfitation et de concentration.

N'en demandons pas autant à notre propre Gouvernement qui a besoin de faire des économies ; mais prions-le au moins de faciliter, par une modification de la loi qui assimile le sucre de raisin au glucose, l'emploi sous toutes formes utiles de ce pur produit de la vigne.

Dans la brochure que nous avons récemment signalée à notre bulletin bibliographique, M. L. Mathieu, ancien directeur des Stations œnologiques de Beaune et de Bordeaux, tirait de son étude de la question les conclusions suivantes :

« En tous cas, il est à souhaiter que les désirs des intéressés, si « fréquemment exprimés depuis trente ans, de pouvoir utiliser la « concentration des moûts, aient satisfaction ; si la création de « cette industrie ne suffit pas à résoudre, aussi rapidement qu'il « serait désirable, le problème viticole, elle aurait au moins « l'avantage de mettre à la disposition de notre production viticole « *une arme que possèdent ses concurrents étrangers*, arme permettant « à la fois de mieux utiliser ses produits, de régulariser la « variabilité des récoltes, de donner plus de souplesse à la manutention des vins, et surtout de profiter des nouveaux débouchés « que la consommation peut présenter ».

— Au cours du Congrès de la Confédération des Vignerons du Centre et de l'Ouest, qui s'est tenu récemment à Angers, M. Rougeron, représentant de l'Allier, est intervenu pour demander que l'on réserve le sucre de betteraves à la consommation de bouche et que l'on substitue le sucre de raisin au sucre de betteraves et de cannes dans la vinification.

Cette thèse est depuis longtemps la nôtre ; mais il faut tenir compte des « possibilités », et les contradicteurs de M. Rougeron avaient beau jeu en faisant observer que l'on ne trouverait pas, en ce moment, les quantités de sucre de raisins nécessaires à la chaptalisation.

Sans doute aurait-il obtenu gain de cause s'il s'était borné à demander que l'emploi de sucre de raisins fût autorisé dans les mêmes conditions que celui de betteraves.

Nous pensons que, sans aucune contrainte, le sucre de raisins fera son chemin assez rapidement, à la seule condition qu'on le lui permette. Et, ce qui nous semble exorbitant, c'est que la loi n'en autorise pas et même n'en favorise pas l'emploi.

Car enfin, en dehors même des avantages que la Viticulture pourrait retirer d'un débouché nouveau, n'y a-t-il pas là une question financière dont l'importance ne saurait échapper à nos législateurs ?

C'est que nous ne produisons pas assez de sucre pour les usages courants, et que *les importations de sucres étrangers* nous *coûtent*, *en Dollars et en Livres*, *des centaines de millions !*

Tandis que nous produisons assez de raisins pour en consacrer une partie à la production de moûts concentrés et de sucre.

## A propos du Statut de l'alcool... sans fissure

Réparons un oubli. Dans sa séance du 12 juillet, la Société centrale d'Agriculture de l'Hérault a adopté, à l'unanimité, le vœu suivant, qui a été transmis à qui de droit :

« La Société centrale d'Agriculture de l'Hérault, fidèle au principe qu'elle a toujours soutenu et que résume la formule :

« *Les alcool de fruits pour la consommation de bouche sous toutes ses formes, — les alcools d'industrie pour les usages industriels* » —

prie la Commission sénatoriale chargée d'établir le Statut de l'alcool, de faire aboutir ce projet le plus tôt possible, en appliquant strictement le principe ci-dessus rappelé ».

Le statut de l'alcool, *avec fissure*, n'aboutirait qu'à une amère déception.

L. Degrully.

*Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros*

**Campagne 1925-1926 (Mois de Juillet)**

| NUMÉROS d'ordre | DÉPARTEMENTS | QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) | | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation | | STOCK commercial existant chez les marchands en gros |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mois de Juillet | Total depuis le début de la campagne | Mois de Juillet | Total depuis le début de la campagne | |
| | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres |
| 1 | Ain | 26.091 | 153.693 | 56.905 | 301.721 | 54.458 |
| 2 | Aisne | 78 | 26.022 | 43.883 | 391.787 | 73.778 |
| 3 | Allier | 8.214 | 96.483 | 56.366 | 507.862 | 69.193 |
| 4 | Alpes (Basses-) | 1.173 | 4.839 | 6.622 | 53.232 | 6.401 |
| 5 | Alpes (Hautes-) | 934 | 7.340 | 10.354 | 92.909 | 12.845 |
| 6 | Alpes-Maritimes | 957 | 13.878 | 49.676 | 554.023 | 69.085 |
| 7 | Ardèche | 41.394 | 422 311 | 30.366 | 264.957 | 39.250 |
| 8 | Ardennes | » | » | 17.947 | 189.880 | 39.051 |
| 9 | Ariège | 1.286 | 11.882 | 15.865 | 129.032 | 12.383 |
| 10 | Aube | 235 | 63 934 | 45.308 | 387.391 | 77.093 |
| 11 | Aude | 623.868 | 5.678.707 | 49.721 | 549.468 | 128.189 |
| 12 | Aveyron | 8.310 | 79.011 | 38.257 | 352.053 | 27.147 |
| 13 | Bouches-du-Rhône | 115.407 | 784.010 | 107.218 | 965.272 | 125.618 |
| 14 | Calvados | » | » | 16.760 | 131.487 | 44.042 |
| 15 | Cantal | 95 | 747 | 34.229 | 264.515 | 29 837 |
| 16 | Charente | 2.778 | 490.729 | 38.676 | 316.221 | 39.384 |
| 17 | Charente-Inférieure | 16.325 | 897.303 | 45.513 | 375.895 | 62.463 |
| 18 | Cher | 4.855 | 56.480 | 38.364 | 333.596 | 57.456 |
| 19 | Corrèze | 1.802 | 23.143 | 26.821 | 234.824 | 26.903 |
| 21 | Côte-d'Or | 13.098 | 183.893 | 58.266 | 563.766 | 464.710 |
| 22 | Côtes-du-Nord | » | » | 17.178 | 140 583 | 38.945 |
| 23 | Creuse | » | » | 35.044 | 303.774 | 38.222 |
| 24 | Dordogne | 37.465 | 585.589 | 38.283 | 372.817 | 45.470 |
| 25 | Doubs | 43 | 547 | 50.253 | 462.631 | 74.336 |
| 26 | Drôme | 12.823 | 174.378 | 18.101 | 163.841 | 21.045 |
| 27 | Eure | » | 5 | 16.166 | 122.839 | 24.251 |
| 28 | Eure-et-Loir | 63 | 847 | 30.417 | 250.188 | 57.769 |
| 29 | Finistère | » | » | 60.530 | 534.044 | 93.350 |
| 30 | Gard | 330.423 | 3.137.785 | 54.534 | 564 429 | 98.194 |
| 31 | Garonne (Haute-) | 21.307 | 200.505 | 54.523 | 474.087 | 53.548 |
| 32 | Gers | 44.105 | 795.696 | 13.910 | 129.668 | 50.831 |
| 33 | Gironde | 434.434 | 3.822 413 | 183.081 | 1.744.207 | 1.592.848 |
| 34 | Hérault | 1.229.323 | 11.370.862 | 78.582 | 843.000 | 495.025 |
| 35 | Ille-et-Vilaine | » | 7 | 18.641 | 160.805 | 44.660 |
| 36 | Indre | 12.092 | 67.745 | 31.004 | 255.221 | 29.974 |
| 37 | Indre-et-Loire | 42.506 | 462.158 | 48.607 | 468.713 | 108.246 |
| 38 | Isère | 21.486 | 190.592 | 67.794 | 610.091 | 84.945 |
| 39 | Jura | 3.731 | 38.195 | 35.147 | 310.483 | 61.309 |
| 40 | Landes | 13.864 | 145.397 | 30.157 | 251.187 | 25.898 |
| 41 | Loir-et-Cher | 41.676 | 361.996 | 34.163 | 281.972 | 75.846 |
| 42 | Loire | 19.951 | 163.267 | 123.768 | 1.145.715 | 201.438 |
| 43 | Loire (Haute-) | 295 | 2.700 | 46 760 | 456.428 | 62.059 |
| 44 | Loire-Inférieure | 34.787 | 421.579 | 92.755 | 868.287 | 146 614 |
| 45 | Loiret | 14.807 | 162.980 | 42.405 | 436.467 | 103 312 |
| 46 | Lot | 12.187 | 197.295 | 14.187 | 163.598 | 8.443 |
| 47 | Lot-et-Garonne | 4282 | 575.481 | 28.929 | 267.027 | 30.147 |
| 48 | Lozère | 589 | 3.801 | 10.014 | 82.703 | 9.620 |
| 49 | Maine-et-Loire | 38.571 | 512.948 | 56.732 | 539.130 | 203.501 |
| 50 | Manche | » | » | 5.173 | 45.290 | 23.705 |
| 51 | Marne | 1.127 | 189.720 | 110.491 | 1.024.313 | 1.148.280 |
| 52 | Marne (Haute-) | 134 | 4.773 | 35.374 | 323.728 | 64.491 |
| 53 | Mayenne | 36 | 541 | 5.100 | 44.860 | 16.845 |
| 54 | Meurthe-et-Moselle | 148 | 4.078 | 99.374 | 850.287 | 169.289 |
| 55 | Meuse | 41 | 1.140 | 41.009 | 379.642 | 60.787 |
| 56 | Morbihan | 91 | 866 | 17.813 | 149.848 | 42.711 |
| 58 | Nièvre | 2.317 | 39.585 | 40.613 | 368.058 | 71.257 |

| NUMÉROS d'ordre | DÉPARTEMENTS | QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) | | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation | | STOCK commercial existant chez les marchands en gros |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mois de Juillet | Total depuis le début de la campagne | Mois de Juillet | Total depuis le début de la campagne | |
| | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres |
| 59 | Nord | » | » | 87.398 | 848.902 | 232.199 |
| 60 | Oise | » | » | 39.478 | 338.591 | 59.633 |
| 61 | Orne | » | » | 6.469 | 50.877 | 15.990 |
| 62 | Pas-de-Calais | » | » | 42.414 | 365.681 | 92.876 |
| 63 | Puy-de-Dôme | 9.483 | 109.908 | 73.487 | 638.298 | 91.421 |
| 64 | Pyrénées (Basses-) | 6.041 | 79.691 | 49.073 | 453.069 | 65.207 |
| 65 | Pyrénées (Hautes-) | 945 | 13.356 | 23.046 | 180.069 | 20 697 |
| 66 | Pyrénées-Orientales | 214.556 | 3,384.039 | 50.020 | 595.684 | 136 141 |
| 69 | Rhône | 55.825 | 584 594 | 172.415 | 1.633.606 | 445.000 |
| 70 | Saône (Haute-) | 166 | 1.772 | 55.847 | 506.134 | 83.662 |
| 71 | Saône-et-Loire | 39.816 | 540.669 | 76.865 | 744.679 | 220.529 |
| 72 | Sarthe | 1.932 | 25.948 | 14.485 | 121.795 | 27.447 |
| 73 | Savoie | 9.745 | 88.650 | 29.236 | 261.486 | 35.425 |
| 74 | Savoie (Haute-) | 1.302 | 35.335 | 30.499 | 241.954 | 38.285 |
| 75 | Direction de la Seine | » | » | 565.691 | 5.643.308 | 1,504.077 |
| | Direction des droits d'entrée | » | » | 311.885 | 2.911.616 | 917 431 |
| 76 | Seine-Inférieure | » | » | 90.920 | 756.407 | 186.100 |
| 77 | Seine-et-Marne | 17 | 444 | 54.122 | 503.837 | 103.166 |
| 78 | Seine-et-Oise | 17 | 445 | 134.448 | 1.110 749 | 226.497 |
| 79 | Sèvre (Deux-) | 2.929 | 42.349 | 32.225 | 294 749 | 39.452 |
| 80 | Somme | » | » | 28.086 | 242.735 | 45.135 |
| 81 | Tarn | 32.145 | 515.385 | 33.228 | 232.703 | 49.249 |
| 82 | Tarn-et-Garonne | 13.164 | 202.360 | 41.877 | 409.145 | 43.785 |
| 83 | Var | 110.287 | 1.769.026 | 50.309 | 492.220 | 86.909 |
| 84 | Vaucluse | 46.489 | 497.500 | 17.876 | 147.333 | 54.380 |
| 85 | Vendée | 19.959 | 185.705 | 27.489 | 226 649 | 31.091 |
| 86 | Vienne | 18.367 | 187.228 | 33.048 | 264.042 | 34.207 |
| 87 | Vienne (Haute-) | » | 320 | 35.835 | 488.048 | 75.021 |
| 88 | Vosges | 47 | 565 | 66.899 | 500.130 | 122.559 |
| 89 | Yonne | 9.674 | 137.504 | 30.590 | 278.417 | 64.090 |
| | Total pour la France | 3.872.491 | 41.186.880 | 4.723.798 | 43 940.772 | 12.012.406 |
| | Moselle | 544 | 9.114 | 35.585 | 330.383 | 84.760 |
| | Bas-Rhin | 4.001 | 55.424 | 29.420 | 292.170 | 128.830 |
| | Haut-Rhin | 4.055 | 77.902 | 43.661 | 442.380 | 129.615 |
| | Totaux pour l'Alsace et Lorraine | 8.600 | 142.137 | 108.366 | 1.064.933 | 343 205 |
| | **Algérie** | | | | | |
| | Alger | 397.679 | 5.037.140 | » | » | 231.634 |
| | Constantine | 103.327 | 1,192.172 | » | » | 27.858 |
| | Oran | 122.752 | 4.295.035 | » | » | 256.186 |
| | Total pour l'Algérie | 623.758 | 10 544.347 | » | » | 515.678 |

# LA MERCURIALE DES TARTRES

Quand on examine la mercuriale des tartres que publie le *Progrès Agricole*, et d'ailleurs d'autres publications analogues, on y trouve d'étranges choses.

En décembre 1913 on lisait :

| | |
|---|---|
| Lies, cristallisation | 1 fr. à 1 fr. 10 le degré. |
| Lies, acide total | 1 fr. 40 à 1 fr. 50 le degré. |
| Tartre | 1 fr. 45 à 1 fr. 55 selon degré. |
| Crème de tartre | 215 à 216 fr. les 100 kilos. |
| Acide tartrique | 270 à 272 fr. les 100 kilos. |

A cette époque, à la veille de la guerre, le kilo de crème de tartre, sous forme de tartre brut, était payé au maximum, 0 fr. 71 de moins que la crème raffinée.

Quant à l'acide tartrique, payé 1,50 dans la lie, la différence avec l'acide tartrique pur ne s'élevait pas au-dessus de 1,32 par kilo.

La mercuriale d'août 1926 est moins explicite que la précédente.

On y relève :

| | |
|---|---|
| Lie..... | 20 à 25 de rendement: 1,85 à la propriété. |
| Tartre brut..... | 215 à 240 le kilo. |
| Crème de tartre. | 875 fr. les 100 kilos pris à l'usine. |

Rien pour l'acide tartrique, mais de renseignements puisés à bonne source, il résulte qu'on ne trouve cet acide, *en gros*, actuellement qu'à 2 100 à 2.200 francs les 100 kilos.

Si nous admettons que le degré lie s'applique à la cristallisation, en le majorant de 0,80, ce qui est plutôt fort, nous aurons la cote pouvant être admise pour l'acide total.

Le tartre brut est coté 2,15 à 2,40 le kilo, mais en admettant ce prix de 2,40 pour un tartre à 80 o/o, le degré restait à 3 fr.

De tous ces chiffres on peut déduire :

1° Que la différence entre le prix de la matière première et celui de la matière fabriquée, était avant la guerre, pour la crème de tartre 0,71 et qu'elle est aujourd'hui de 5,35 ;

2° Que pour l'acide tartrique elle était avant la guerre de 1 fr. 32 et qu'elle est aujourd'hui de 18 fr. 50.

3° Que le coefficient d'augmentation du prix entre 1913 et 1926 est pour la matière première crème de tartre de $\frac{3,00}{155} = 1,93$, pour matière première acide tartrique de $\frac{2,65}{150} = 1,76$.

Tandis qu'il est pour la matière fabriquée, crème de tartre : $\frac{875}{216} = 4,05$ et pour l'acide tartrique $\frac{21.500}{272} = 7,90$.

Je sais bien que nombre de facteurs justifient l'élévation du prix de la matière fabriquée, hausse du prix des produits chimiques indispensables, du charbon, de la main-d'œuvre. La question du change peut être aussi envisagée surtout depuis que l'Italie est devenue le principal producteur des matières tartriques, mais la matière première d'une fabrication quelconque en reste toujours le facteur principal et, tenant compte de tous ces éléments de hausse on ne doit pas admettre pour elle un coefficient inférieur à 2 contre des cœfficients de 4, et de près de 8, pour la matière fabriquée.

Si cette matière première n'est pas assez payée celà tient sans doute à ce que trop d'intermédiaires s'interposent entre le producteur et l'usinier.

J'ai demandé à un gros commissionnaire en matières tartriques, à quels prix étaient payées *actuellement* les matières premières de la fabrication de la crème de tartre ou de l'acide tartrique, et il résulte de cette consultation que ces prix sont beaucoup plus élevés que ceux indiqués par la mercuriale d'août 1926, *plus du double*. Il est d'ailleurs juste de remarquer que la crème

de tartre et l'acide tartrique suivent à peu de chose près les cours de la livre sterling, et qu'il en est de même des matières premières.

Pourquoi ne s'ingénierait-on pas à créer dans chaque agglomération une sorte de coopérative de vente, chaque producteur y apportant les petits lots dont il dispose, de manière à former une quantité assez importante pour intéresser les fabricants ?

Il ne paraît ni difficile, ni coûteux, de faire en commun une petite installation dans laquelle on stockerait les tartres, et même dans laquelle pourrait se faire le pressurage des lies et le séchage des lies pressées, pour le plus grand profit des petits producteurs.

L. Roos.

---

## ESTIMATION
# DE LA VALEUR DES TARTRES ET DES LIES
## A LA PROPRIÉTÉ

Les tartres et les lies sont un résidu notable de la vinification, il importe donc au viticulteur d'être fixé sur leur richesse et sur leur valeur. Dans la majorité des cas, le propriétaire n'attend pas de connaître le titre de ces produits pour les offrir à l'acheteur, qui, naturellement, les taxe à un prix bien inférieur à leur valeur ; ou bien encore, il les cède sans contrôle, en acceptant les résultats d'analyse que lui présente son acquéreur.

Dans les ventes à la propriété, il est presque toujours question pour l'estimation des tartres bruts et des lies, de leur teneur centésimale en bitartrate de potasse. C'est sur cette teneur, — que l'on désigne communément sous le nom de degré, — que le viticulteur aurait tout intérêt à baser la vente de ses produits tartriques. On peut d'ailleurs se renseigner facilement sur le cours de ces produits en consultant les journaux agricoles. Ces prix connus, il est facile ensuite, d'après le titre des matières tartreuses, d'estimer à leur juste valeur, par un calcul très simple, les tartres et les lies qu'on se propose de mettre en vente.

En agissant de cette façon, les propriétaires, qui vendent habituellement sans appréciation préalable, verraient bientôt les nombreux avantages qu'il y a de se rendre compte de la valeur de leurs produits.

Dans la note suivante, nous indiquerons les modes opératoires des principales méthodes d'analyse qui permettront aux viticulteurs de déterminer, à la propriété, la richesse en bitartrate de potasse des tartres bruts et des lies.

**Prélèvement de l'échantillon destiné à l'analyse.** — L'analyse d'un produit pour si exacte qu'elle soit, ne peut donner d'utiles renseignements qu'à la condition d'être effectuée sur un échantillon bien prélevé. Il faut surtout que cet échantillon représente la moyenne du produit dont on veut connaître la richesse.

L'échantillonnage des matières tartreuses est une opération assez délicate à cause de leur origine. Le plus généralement ces produits sont constitués par l'association de lots différents, provenant des vins les plus divers. Il est donc nécessaire d'apporter la plus grande attention dans le choix de l'échantillon destiné à l'analyse.

Les tartres et les lies à titrer peuvent être en tas ou en sacs. Dans le premier cas, à l'aide d'une pelle, on prend en divers endroits un premier lot représentant environ 1 o/o de la partie totale. Après concassage et pelletage, on prélève un échantillon dans le lot ainsi traité et on lui fait subir un deuxième pelletage. La portion restante du produit, non utilisée, est remise au premier tas. Ceci fait, on prélève un deuxième échantillon dans le lot pelleté et on continue ainsi à plusieurs reprises, en répétant les mêmes opérations, en concassant le produit de plus en plus finement d'une opération à l'autre, jusqu'à formation d'un échantillon moyen d'où l'on prélèvera 500 grammes environ de matière qui sera finement moulue avant d'être soumise à l'analyse.

Lorsque les tartres ou lies à échantillonner sont de la même nature et logés en sacs, on procèdera comme il vient d'être expliqué, en ayant soin de constituer le premier lot par des prises opérées sur plusieurs sacs.

Dans le cas ou les produits tartriques ne seraient pas de composition uniforme, il serait préférable de vider les sacs. On opérerait ensuite comme il a été indiqué pour les produits en tas.

**Procédé acidémétrique direct ou essai sodique commercial** (1). — L'essai des tartres bruts et des lies par le procédé acidémétrique direct ne demande qu'un matériel très réduit. Les viticulteurs qui pratiquent le dosage de l'acidité des moûts et des vins à la propriété possèdent en majeure partie les instruments et les solutions nécessaires pour appliquer cette méthode.

Ces appareils et produits sont les suivants : Une burette graduée en centimètres cubes par dixième ; une solution alcaline titrée de soude ou de potasse, de préférence une liqueur normale : un ballon allant au feu, ou un vase de bohême, d'une capacité d'environ un litre ; une solution alcoolique de phénolphtaléine, du papier de tournesol sensible ; quelques baguettes en verre.

Le mode opératoire est le suivant : On pèse 5 grammes de tartre ou de lie réduits en poudre très fine, on les fait passer en totalité dans le ballon ou le vase de bohême en ajoutant 300 à 400 centimètres cubes d'eau distillée ou de pluie, puis on porte le tout à l'ébullition que l'on maintient pendant 5 minutes environ. Après avoir retiré le ballon du feu, on additionne le liquide de quelques gouttes de phtaléine de phénol et on y verse ensuite la liqueur alcaline contenue dans la burette en agitant au fur et à mesure le mélange jusqu'à l'apparition d'une couleur rouge. Lorsque cette couleur apparaît, ce que l'on constate très bien avec les tartres blancs ou peu colorés, on fait, sur la burette, la lecture du volume de la liqueur alcaline employée.

Pour les tartres rouges et les lies, l'appréciation du virage, c'est-à-dire l'apparition de la teinte rouge, est assez difficile à préciser ; on aura alors recours au papier tournesol sensible. Pour cela, quand on approche du terme de la réaction, à l'aide d'une baguette de verre on dépose sur ce papier une goutte du mélange à titrer. On répète cette opération après chaque addition de deux à trois gouttes de la liqueur alcaline. A un moment donné, le papier violet prend une teinte bleue très nette au lieu de la coloration rosée qu'il prenait auparavant, l'opération est alors terminée et la lecture doit être faite.

Supposons que l'on se serve pour le titrage d'une liqueur alcaline de soude ou de potasse normale et que l'on emploie 18 centimètres cubes de cette liqueur pour arriver au changement de teinte ; comme chaque centimètre

(1) Cet essai est celui dit « à la burette ».

cube de la liqueur normale correspond à 0 gramme 188 de crème de tartre, le produit contient.

Pour 5 grammes : $0,188 \times 18 = 3,384$ et pour 100 grammes : $3,384 \times 20 = 67,68$ de crème de tartre.

L'essai sodique commercial, dont nous venons de donner le mode opératoire, ne titre que le bitartrate de potasse. Le tartrate de chaux que contiennent parfois les produits tartriques, notamment ceux provenant des vins de vendange plâtrée, n'est pas évaluée. Ce procédé de dosage donne des résultats assez précis quand on opère sur des tartres bruts riches. Il donne des chiffres au dessus de la vérité avec les lies et les matières tartreuses pauvres. Voici, à ce sujet, les résultats de quelques dosages effectués comme contrôle sur deux échantillons de lies. L'analyse de ces lies a été faite comparativement par l'essai sodique et un procédé plus précis de laboratoire, le procédé Anglais ou de Terchemacher.

| | Essai sodique | Procédé anglais |
|---|---|---|
| Lie n° 1... | 32 g. 8 o/o de crème de tartre | 29 g. 3 o/o de crème de tartre |
| Lie n° 2... | 43 g. 2 o/o — | 40 g. 4 o/o — |

**Méthode volumétrique gazeuze.** - On peut utiliser la méthode volumétrique gazeuze pour la détermination du titre des tartres bruts et des lies. Les viticulteurs qui possèdent un calci-acidimètres et qui désirent essayer cette méthode trouveront le mode opératoire, décrit par M. F. Chabert, dans un numéro de ce journal (1).

Cette méthode possède l'avantage d'éviter l'incertitude du virage qui se produit parfois lorsqu'on pratique l'essai sodique direct. On peut lui reprocher toutefois, comme le fait judicieusement observer M. Chabert, de n'opérer que sur de faibles quantités de tartre (0 gr. 50), qu'il faut peser très exactement, sinon le résultat final est notablement erroné.

**Méthode dite de la casserole.** — Ce procédé est suivi par la majorité des tartriers. Voici de quelle façon il convient d'appliquer cette méthode qui n'exige qu'un matériel très réduit.

On chauffe dans un récipient muni d'un bec, poêlon, casserole en cuivre, ou capsule de porcelaine, un litre d'eau ordinaire, de préférence de l'eau de pluie si l'eau de la localité est trop calcaire. Lorsque l'ébullition commence à se produire, on y ajoute par petites portions, 50 grammes de la matière tartrique à doser prélevés sur l'échantillon bien moulu, en prenant la précaution d'agiter le mélange à l'aide d'une baguette de verre ou d'une cuillère en métal. Après dix minutes d'ébullition, on retire le récipient du feu et on l'abandonne au repos pendant une demi-minute environ. On décante ensuite le liquide dans un vase semblable au premier en le faisant couler sur une passoire ou un tamis très fin. Ce deuxième récipient est ensuite abandonné, avec son contenu, pendant douze heures. C'est pendant ce laps de temps que se produira la formation des cristaux de crème de tartre. Il faut, autant que possible, que cette cristallisation se forme à la température de 15 degrés. On choisira donc, pour placer le récipient, la pièce qui réalisera le mieux cette condition.

(1) *Progrès Agricole*, du 25 mai 1902

Au bout de douze heures, on agite le mélange où a eu lieu la cristallisation en se servant de la main, afin de détacher les cristaux formés et de bien délayer le dépôt. On attend une minute, puis on décante aussi délicatement que possible en ayant soin, lorsqu'on arrive à la fin de la décantation, de ne pas entraîner les cristaux. A deux reprises différentes, on répète la même opération en ajoutant 150 centimètres cubes d'eau chaque fois dans le vase. Cette addition d'eau a pour but de séparer les impuretés et de laver les cristaux. La casserole qui les contient est alors mise sur un bain-marie où les cristaux se déchessent. Dès que ceux-ci sont secs, on les fait passer sur une feuille de papier et on les pèse. Le poids obtenu est multiplié par deux. A ce résultat on ajoute 10 grammes pour avoir la quantité de crème de tartre contenue dans cent grammes de produit.

La méthode de la casserole comporte plusieurs erreurs ; les unes exagèrent la vérité ; les autres, au contraire, diminuent le chiffre réel du dosage. Les erreurs négatives l'emportent le plus souvent, et cela au détriment du vendeur. Il convient de signaler aussi que la pratique de cette méthode est assez délicate, surtout lorsqu'on opère sur des lies. Les difficultés résident surtout dans les décantations.

* * *

L'examen des méthodes que nous venons de signaler, permet de se rendre compte que la détermination de la teneur en bitartrate de potasse, ou, degré des matières tartriques, est une opération relativement facile à exécuter à la propriété. Certes, les résultats que l'on obtient avec ces essais ne sont pas d'une précision absolue ; ils seront toutefois suffisants, dans bien des cas pour permettre au viticulteur de discuter avec l'acheteur la valeur de ces produits et tout particulièrement si l'on emploie la méthode de dosage dite « à la burette », en diminuant les résultats obtenus de 1 unité 5 à 2 unités pour les tartres riches, et de 2 unités 5 à 3 unités pour les tartres pauvres et les lies.

Si les quantités des tartres ou de lies sont assez importantes et que l'acquéreur n'accepte pas ces résultats, il conviendra de faire effectuer une deuxième analyse par un laboratoire. On aura aussi intérêt à faire analyser les produits tartriques par un chimiste de profession, toutes les fois qu'on se trouvera dans l'impossilité d'en effectuer les essais à la propriété, et pour tous les cas particuliers, où l'on désire connaître, non seulement la teneur en bitartrate de potasse ou crème de tartre de ces matières, mais aussi leur richesse en acide tartrique total.

E. Hugues.

---

PARTICULARITÉS BIOLOGIQUES

## DE LA COCHYLIS ET DE L'EUDÉMIS EN BOURGOGNE

D'un relevé de captures de papillons de deuxième génération d'eudémis et de cochylis, — captures qui ont été faites du 8 au 30 juillet à Beaune (Côte-d'Or), et dont les résultats viennent de nous être communiqués, — il résulte :

1° que la cochylis et l'eudémis coexistent actuellement en Côte-d'Or et qu'elles s'y multiplient avec la même intensité ;

2° que la deuxième génération (comme la première) de l'un quelconque de ces deux insectes ampélophages, peut présenter plusieurs maxima nets de vols,

et qu'en conséquence tout traitement, même fait après le plus fort maximum constaté, ne saurait se montrer aussi efficace que dans le cas d'une courbe de captures à un seul maximum ;

3° que pour l'un quelconque de ces papillons, le plus fort maximum de vol peut se produire à plusieurs jours d'intervalle dans une exploitation viticole donnée,

et que même dans deux parcelles contiguës, le décalage peut atteindre et même dépasser une semaine ;

4° que le plus fort maximum de vol de la cochylis peut ne pas avoir lieu en même temps que celui de l'eudémis,

qu'il y a eu cette année jusqu'à 16 jours d'intervalle entre ces deux maxima, dans une même parcelle de vigne,

qu'en conséquence les traitements conseillés du 20 au 23 juillet ont été efficaces contre la cochylis, mais inopérants contre l'eudémis et qu'ils ont dû être refaits du 1er au 8 août.

En conséquence tout système empirique de lutte contre les vers de la vigne ne peut donner que des résultats aléatoires. La capture préalable des papillons conditionne la réussite de l'opération. Ce service peut être assuré par les gros exploitants pour leur propre compte et pourrait l'être par un agent syndical dans chaque commune ; cet agent syndical serait donc l'homologue du contrôleur syndical de pommes de terre, ou du contrôleur laitier syndical.

Quant au système récemment préconisé, et qui consiste à traiter chaque année, même en l'absence de vers, à une date approximativement fixée, nous l'estimions trop onéreux alors qu'actuellement il faut réduire par tous les moyens les frais culturaux ; les résultats nous en paraissent trop incertains, et par là même susceptibles de maintenir et même de fortifier la méfiance des viticulteurs vis-à-vis des traitements insecticides.

R. Bichet,

Professeur d'Agriculture de Villefranche-sur-Saône.

---

# SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE DE DISTILLATION

## « LA CATALANE » (1)

*(Régie par la loi du 5 août 1920)*

| | |
|---|---|
| Capital social | 500.000 fr. |
| Avances dues à l'Etat | 402.500 fr. |
| Nombre de coopérateurs | 1.152 |
| Quantité de vin moyennement récolté par les sociétaires | 650.000 hect. |
| représentant | 7.500.000 kil. marc |

(1) Monographie présentée au 13e Congrès de la Mutualité et de la Coopération agricoles.

| | |
|---|---|
| Production moyenne d'alcool par campagne | 3.000 h. alcool pur |
| Production moyenne de tartrate de chaux par campagne à 50° acide tartrique | 300.000 k. |
| Production huile de pépins de raisins | 100.000 k. |
| Production savon à l'huile de pépins : suivant demande des coopérateurs. | 40.000 k. |
| Rendement moyen alcool pur aux 100 kil. marc | 4 litres 20 cent. |
| Rendement moyen tartrate de chaux 50° acide tartrique | 4 kilog. |
| Rendement moyen huile de pépins par 100 k., pépins à 15 % d'humidité | 12/13 litres huile |
| Bénéfice procuré par l'huilerie par 100 kil. de marc traité | 3 à 4 fr. |
| Répartition aux 100 kil. marc récolte 1925 | 30 fr. aux 100 kil. |
| Fonds de réserve | 495.830 fr. 10 |
| Amortissement immeuble et matériel | 759.102 fr. 90 |
| Valeur de l'usine | 3.500.000 fr. |

La Distillerie coopérative « La Catalane » fut créée le 1er février 1914 pour assurer l'écoulement, à leur juste valeur, des marcs de raisins que le commerce achetait à vil prix.

Les études préliminaires furent confiées à M. Fourty, ingénieur en chef du Génie Rural, aujourd'hui décédé, qui dressa les plans et en assura l'exécution.

La guerre retarda la finition de l'usine dont le fonctionnement ne devint effectif qu'à partir d'octobre 1916.

Placée sous la présidence active et vigilante de notre vénéré et éminent président M. David-Gastu, brillant promoteur de toutes les organisations agricoles à tendance coopérative et syndicale de notre département, « La Catalane » groupa dès sa création 750 viticulteurs, récoltant ensemble 350.000 hectolitres de vin, représentant 4.000.000 de k. de marc.

Pendant les hostilités les apports de marc furent irréguliers, par suite des difficultés de transport éprouvées par nos coopérateurs.

Néanmoins « La Catalane » atteignit dès la première campagne des résultats inespérés ; son prix de répartition doubla les offres des distillateurs particuliers.

Son succès coopératif s'affirma définitivement pendant l'exercice qui suivit la fin des hostilités ; elle dut procéder à un important agrandissement pour donner satisfaction à 402 nouveaux viticulteurs, récoltant ensemble 300.000 hectos représentant un nouvel apport de 3.500.000 k. de marc.

« La Catalane » a réalisé depuis 1920, un type modèle de distillerie agricole.

Toutes les manipulations de marcs, terreaux, pépins déshuilés, charbon, etc., sont effectuées à l'aide de transporteurs et éleveurs mécaniques.

Elle peut loger 3.500.000 kilos de marc dans 40 cuves en ciment armé d'une contenance totale de 50 000 h. et sa cadence de rentrée est de 50 tonnes heure.

Les fabrications réalisées par « La Catalane » sont les suivantes :

1° Epuisement des marcs en alcool ;
2° Extraction sous forme de tartrate de chaux, des produits tartriques contenus dans les marcs ;
3° Extraction de l'huile des pépins de raisins ;
4° Transformation de l'huile de pépins de raisins en savon dur extra pur.

Elle dispose d'appareils à distiller pouvant produire 100 hectolitres d'alcool pur par 24 heures, dont 50 hectolitres en rectifié extra-neutre 96/97° et 50 hectolitres en 93/94° et d'un matériel lui permettant d'extraire des marcs par 24 heures, 8 tonnes de tartrate de chaux contenant 50 o/o d'acide tartrique.

Son installation de pompage lui donne la possibilité de déplacer 500 mètres cubes de liquide à l'heure.

Elle peut conserver dans ses caves 3.000 hectolitres d'alcool, en cuves de ciment armé verrées et bacs en tôle.

Deux générateurs Babcock et Wilcox de 119 mètres carrés de surface de chauffe, lui assurent 3.000 k. de vapeur horaire.

La Distillerie Coopérative « La Catalane » a réalisé pour la première fois, dans le monde entier, l'extraction pratique et continue de l'huile des pépins de raisins, par l'emploi d'un dissolvant (Trichlorure d'Ethylène).

Elle fut encouragée et aidée dans ses études, recherches, expérimentations et essais par M. Bonnet, directeur des Services oléicoles des Bouches-du-Rhône, qui apporta dans la mise au point de ce projet un zèle inébranlable d'apôtre.

Grâce à cette fabrication complémentaire, nous avons la possibilité de conserver, pendant toute l'année, notre cadre personnel spécialiste et d'utiliser après la campagne de distillation, dont la durée est limitée à 60 jours, une partie des bâtiments et du matériel inoccupés.

Le matériel nécessaire à la conduite de cette fabrication comporte :

1° Un poste de triage des pépins de raisins, composé d'un égrappoir, un pressoir continu, un trieur ;

2° Un séchoir à pépins, composé de quatre goulottes en tôle à double enveloppe, permettant la circulation de la vapeur et le déplacement des pépins par vis d'Archimède. Le broyage est obtenu par laminage entre deux doubles cylindres ;

3° Un dispositif d'extraction comportant un extracteur, un distillateur, un réfrigérant, un bac à trichlorure d'éthylène utilisé comme dissolvant.

Cet ensemble peut traiter 4.500 kilogr. de pépins à 15 o/o d'humidité et produire de 550 à 600 litres d'huile par vingt-quatre heures.

Le rendement par 100 kilog. de pépins broyés, ramené à 15 o/o d'humidité, est de 12 à 13 litres d'huile.

La perte en dissolvant s'équilibre à 500 grammes par 100 kilog. de pépins traités.

Les terreaux obtenus par triage s'élèvent à 30 o/o du poids total du marc non égrappé ; ajoutés à 20 o/o de pépins déshuilés, ces résidus, utilisables et vendables, forment 50 o/o du tonnage de la matière première traitée.

« La Catalane » produira ainsi pendant la campagne en cours 3.000 tonnes environ de terreaux et pépins déshuilés.

Ce produit, assimilable au même titre que les tourteaux végétaux, contient 1,50 o/o d'azote, 0,6 o/o d'acide phosphorique, 0,6 o/o de potasse.

La rafle, dernier élément constitutif du marc, est utilisée comme combustible dans nos générateurs et rentre pour 30 o/o dans les apports caloriques nécessaires au chauffage de la Distillerie.

Nous avons créé en 1924 une petite savonnerie pouvant produire 4 tonnes de savon par semaine.

Cette fabrication nous permit de défendre efficacement nos huiles quand elles furent placées pour la première fois, en quantité assez importante, sur le marché. Elle nous offre, de plus, l'avantage de céder, à nos coopérateurs, au prix de revient, du savon extra-pur de qualité irréprochable.

« La Catalane » a ainsi réalisé, dans des conditions extrêmement brillantes, les trois fabrications :

Distillerie, Huilerie, Savonnerie,

qui concourent à offrir à notre Société coopérative une stabilité économique susceptible de résister avec succès aux épreuves les plus difficiles et à procurer à nos sociétaires les plus hauts prix de répartition.

Les marcs sont transportés par obligation à la distillerie par les coopérateurs, au moyen de charrettes et tombereaux.

Les véhicules passent sur une première bascule où un bulletin portant le poids brut est remis au transporteur.

Le laboratoire constitue, au passage, un échantillon de marc pris sur un point quelconque du véhicule ; cet échantillon peut être recueilli en cours de déchargement.

La voiture pesée est dirigée sur un transporteur-élévateur où elle vide son marc sur une toile sans fin qui nourrit un élévateur remplissant la cuve à marc.

La voiture vidée passe sur une bascule-tare qui lui délivre un bulletin du poids net livré.

Le laboratoire titre au Salleron, un échantillon de tous les voyages de marc rentrés à la Distillerie.

Les résultats sont inscrits sur le compte de chaque coopérateur.

Le Conseil d'administration fixe tous les ans un degré minimum de valeur alcoolique des marcs.

Le prix de répartition est unique au-dessus du minimum, elle est faite au prorata au-dessous de ce minimum.

Une indemnité de 0 fr. 10 par kilomètre et par 100 kilos est payée aux coopérateurs, pour le transport des marcs. Le rayon kilométrique de « La Catalane » est de 12 kilomètres.

La rentrée des marcs s'échelonne entre le 5 septembre et le 31 octobre ; elle atteint une moyenne de 350 tonnes par jour pendant les 2 semaines de pressurage général.

La capacité de traitement de marcs de « La Catalane » est de 200 à 225 tonnes par 24 heures.

Les marcs sont rejetés des cuves à l'aide d'élévateurs spéciaux appelés vides-cuves.

Les marcs sont laissés en tas sur les bords des cuveries où ils sont repris après la campagne de distillation, pour le triage des pépins qui commence le 1er décembre et finit deuxième quinzaine août.

Pendant cette période « La Catalane » possède les moyens les plus productifs et les plus économiques pour distiller 1400 hectolitres de vin par 24 heures et devenir, si cela était nécessaire dans la limite de son action, la soupape du marché viticole, fonction pour lesquelles les distilleries ont été primitivement créées et développées.

Notre organisation a matérialisé, avec succès, les projets les plus audacieux formés par ses fondateurs.

Elle a créé, par des nouvelles méthodes de fabrication et d'applications techniques, un élément d'émulation dans notre département, dont les résultats se sont traduits par une augmentation sensible des rendements en produits obtenus.

Elle constitue un exemple vivant de documentation profitable à tous les groupements corporatifs qui veulent obtenir des connaissances pratiques sur la distillerie et l'huilerie et acquérir la confiance indispensable à l'heureuse réalisation de l'œuvre qu'ils entreprennent.

Nous sommes particulièrement heureux de vous apprendre que cette œuvre, créée entièrement par la coopération, a été visitée par des centaines de formations coopératives et a eu l'honneur de recevoir des délégués des Gouvernements espagnol, italien, serbe, grec, syrien, australien, brésilien, anglais.

La Distillerie coopérative « La Catalane », dont la vivacité d'action coopérative rayonne dans notre beau Roussillon et dans tous les départements viticoles, a placé en valeur le vaste mouvement de coopération qui s'est rapidement développé dans la distillerie agricole et représente dès à présent une source de forces vives pour la défense des intérêts de la viticulture.

François Moiset,
Directeur de « La Catalane ».

---

# LE VIGNOBLE ORANAIS APRÈS LE SIROCO

Le Vignoble Oranais est cette année particulièrement atteint. Alors que nous signalions, il y a quelques temps, un dépérissement très accusé dans la zone du littoral, une période de siroco, du 15 au 18 juillet inclus, vient de parachever les résultats désolants qui s'annonçaient déjà pour les vendanges prochaines

On sait que la température du siroco oscille autour de 50 degrés, et rend l'atmosphère brûlante. En plus de cela, le littoral fut intéressé, pendant ces quatre mêmes jours consécutifs, par de vastes incendies de forêts, dont un notamment au S-O d'Oran, qui transforma un millier d'hectares de montagne en une immense fournaise.

Le Siroco, lui-même brûlant, emportait au loin avec lui cette chaleur d'incendie qui s'ajoutait à sa propre température.

Aussi de tous les points du département accuse-t-on un grillage intense. On peut dire que l'aire d'intensité du grillage se superpose exactement à la zone où le dépérissement était le plus marqué. Il est de toute évidence que les vignes déjà mal en point par la sécheresse, ont été les plus sensibles à l'action du siroco et par suite les plus abîmées.

Remarquons encore que l'action du siroco a atteint son maximum dans les vieilles vignes et que les jeunes, par contre, sont à peu près indemnes.

Ce fait correspond bien à la notion d'équilibre végétal qui régit la plante. La radiation solaire, comme toute température élevée provoque l'évaporation de l'eau du feuillage. Il se produit ensuite un appel de sève. Tant que les tissus reçoivent en quantités suffisantes des solutions aqueuses pour réparer le vide de l'évaporation, le grillage ne se produit pas. Mais du moment ou l'équilibre est rompu, par suite de la siccité du sol et d'une évaporation simultanée non compensée, le grillage commence. Il est d'autant moins intense que la plante se trouve auparavant en état de résister.

C'est pourquoi les exigences aqueuses des jeunes vignes étant moindres, elles n'ont pas été affectées par le dépérissement, de même qu'elles ont mieux résisté à l'action du siroco.

En étendant cette remarque à des vignobles établis depuis plusieurs années, l'observation demeure fondée. Ainsi les vignobles de la région du Dahra, de plantation relativement récente dans l'ensemble ont été moins affectés que ceux du littoral, entre Oran et Mostaganem, près St-Cloud, par exemple, lesquels sont de plantation plus ancienne.

L'âge compte donc pour beaucoup dans la résistance des vignobles à la sécheresse et au siroco.

Pour certaines vignes irriguées, la température a été telle que même celles-ci n'ont pu entièrement résister, et on leur trouve le feuillage roussi. Mais d'une façon générale, nous avons pu observer que des vignes saines, maintenues par des arrosages précédents dans un état de végétation satisfaisant, n'ont été touchées par le siroco que sur leurs surfaces extérieures. Les grappes exposées au flanc des souches sont un peu ratatinées, tandis que la plus grande végétation, et l'état général de la plante ont permis à celles de l'intérieur de rester indemnes.

Il demeure fondé que les vignobles arrosés, même palissés, présentent une meilleure résistance au grillage.

Les prévisions pour les vendanges ont été en conséquence ramenées à des chiffres désastreux, oscillant autour du sixième de la récolte prévue.

Mais il faut se hâter de signaler en plus de celà que le peu de vendange à rentrer dans les cuves devra être l'objet de soins tous particuliers.

Ce n'est plus en effet, le cas de raisins desséchés par une chaleur lente et progressive, qui amènerait avec la dessiccation une concentration plus forte des sucres et une plus grande formation d'alcool. Au contraire, le grain de raisin saisi encore vert, et ne contenant presque exclusivement que du tannin, donnera un marc dur, âpre et amer.

La proportion de râfles sera considérable et on ne saurait trop recommander d'égrapper, afin d'éviter les goûts dits « de rafles » précisément.

Les défauts du marc passeront tous sans exception dans le vin. Celui-ci accusera une forte proportion d'acidité « maladive », qui se transformera très vite en acidité volatile. Il y aura peu de sucre, et les sucres formés ne le seront pas en proportions normales ; d'où pour les vins obtenus une tendance très marquée à toutes les maladies microbiennes.

On ne saurait trop également recommander, cette année, la confection de pieds de cuve, avec les meilleurs raisins que l'on pourra trouver, et surtout l'ensemencement de ces pieds de cuve avec des levures sélectionnées. Il n'y a pas lieu de lésiner sur tous les accessoires utiles à une bonne vinification.

Pour les rouges la durée du cuvage devra être très courte, quitte à obtenir un peu moins de couleur. Une forte aération sera nécessaire, parce que les moûts auront été au préalable fortement sulfités.

Les soutirages devront se faire de très bonne heure, en faisant absorber au vin soutiré, 2 à 3 gr. d'anhydride sulfureux par hecto.

On doit conseiller cette année, quels que soient les desiderata du commerce, la vinification en rosé, par suite du contact moins prolongé du moût avec le marc. Il vaut mieux vendre moins cher du bon rosé que vendre, avec tous les alléas possibles du mauvais rouge.

Malgré toutes les précautions prises, en effet, les vins resteront de conservation douteuse, et ce ne sera vraiment pas l'année de « garder le vin », selon l'expression connue. Les conséquences pourraient être pires que la récolte elle-même, si minime qu'elle ait été.

Il ne nous reste plus qu'à souhaiter de pouvoir rentrer et vinifier le peu de vendange qui demeure sur souches, en espérant que le sort épargne, tout de même jusqu'à fin août, le vignoble Oranais.

J. M. Bonnefoy,
Ingénieur E. A. M., Oran.

---

# PARTIE OFFICIELLE

## Loi tendant à assurer dans de meilleures conditions le ravitaillement en blé, en farine et en pain

Le Sénat et la Chambre des Députés ont adopté,

Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

Art. 1er. — Les commissions communales de statistique agricole, instituées par le décret du 27 août 1902, recueillent, aux dates fixées par le Ministre de l'Agriculture, les déclarations relatives aux surfaces ensemencées en céréales panifiables : blé, seigle et orge, déclaration que les exploitants doivent leur fournir obligatoirement.

Art. 2. — Les entrepreneurs de matériel de battage sont tenus, lorsque ces appareils sont mus par des moteurs inanimés, de communiquer leurs livres ou carnets à souche aux commissions de statistique agricole.

Art. 3. — Les détenteurs de céréales et de farines panifiables autres que les récoltants tiennent, dans les conditions qui sont fixées par décret, au registre des entrées et des sorties de ces produits. Ils indiquent, en outre, sur ce registre et dans les mêmes conditions, les quantités de blé et de farines qu'ils ont achetées et qui restent à livrer.

Ce registre est communiqué aux agents de l'administration, qui peuvent demander, à l'appui des vérifications, toutes justifications utiles.

Art 4. — Les blés expédiés par les commerçants et les industriels doivent être accompagnés, quel que soit le mode de transport utilisé, d'une pièce de régie.

Les livraisons effectuées par les agriculteurs, en dehors des limites d'une zone comprenant leur canton et les cantons limitrophes, sont soumises à la même formalité.

La délivrance de la pièce de régie donne lieu à la perception d'un droit de statistique de 10 centimes par quintal de froment.

Les infractions au présent article seront constatées par les agents visés à l'article 15 de la loi du 30 mai 1851 sur la police de roulage.

Ces dispositions ne sont pas applicables aux expéditions et livraisons de blé de semence de moins de 20 quintaux

Art. 5. — Il est institué au Ministère de l'Agriculture un office des céréales panifiables, dont les membres sont nommés par le Ministre de l'Agriculture et choisis pour moitié parmi les représentants des intérêts agricoles.

Art. 6. — Après avis de l'office des céréales, un décret, contresigné par le Ministre de l'Agriculture, pourra déterminer :

1° Le taux d'extraction des farines des céréales panifiables ;

2° Le taux d'incorporation, dans les farines panifiables, des farines de succédanés ou des farines provenant de blés étrangers ;

3° Les conditions dans lesquelles les céréales étrangères pourront être importées ;

4° Les conditions dans lesquelles les commissions consultatives instituées en vertu de l'article 5 de la loi du 31 août 1924 pourront autoriser les municipalités à conclure, avec les meuniers ou les boulangers, des ententes temporaires tendant à stabiliser le prix du pain ;

5° L'interdiction d'employer les farines de blés indigènes dans certaines industries spéciales.

Art. 7. — Lorsque les conditions du marché intérieur des blés seront reconnues anormales par l'office des céréales, un décret rendu en conseil des ministres, sur la proposition du Ministre de l'Agriculture et contresigné par le Ministre des Finances, pourra autoriser le remboursement partiel ou total des droits de douane sur les blés étrangers utilisés pour la fabrication du pain.

Art. 8. — Les infractions à la présente loi et aux décrets pris pour son application seront punies, indépendemment, s'il y a lieu, du paiement du droit de statistique prévu à l'article 4, des peines prévues à l'article 2 de la loi du 15 juillet 1922, assurant une meilleure utilisation du blé et des farines.

Art. 9. — Il est ouvert au ministre de l'agriculture, au titre de l'exercice 1926, en addition aux crédits alloués par la loi de finances du 29 avril 1926 et par des lois spéciales, un crédit de 800.000 fr. qui sera inscrit à un chapitre nouveau du budget de son département portant le n° 31 *bis* et intitulé : « Frais de statistique et de contrôle des céréales et farines panifiables. »

Il sera pourvu à ce crédit au moyen des ressources du budget général de l'exercice 1926.

Art. 10. — La présente loi est applicable à l'Algérie dans les conditions qui seront fixées par décret.

Art. 11. — Les conditions d'application de la présente loi seront fixées par décret contresigné par les ministres de l'agriculture, des finances et de l'intérieur.

La présente loi, délibérée et adoptée par le Sénat et par la Chambre des Députés, sera exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Paris, le 9 août 1926.

Gaston Doumergue.

---

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Légion d'honneur.** — Par décret du Président de la République en date du 26 juillet 1926, rendu sur la proposition du ministre de l'Agriculture, ont été nommés dans l'ordre de la Légion d'honneur :

*Au grade de chevalier.* — MM. Bal (Jacques-Louis-Marius), président de la caisse locale de crédit agricole de Saint-Symphorien-de-Lay (Loire).

Delucq (Albert-François Joseph-Mathieu), docteur en médecine à Vic-Fezensac (Gers) : fondateur de mutuelles, comices, syndicats, coopératives agricoles.

Gueit (Etienne-Félix-Joseph), viticulteur à Garéoult (Var), Vice-président de l'office agricole départemental du Var.

Millot (Charles), agriculteur à Philippeville (Algérie).

# BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les affaires de gros à gros, traitées dans les Entrepôts parisiens, n'ont pas été importantes au cours de la dernière huitaine ; il s'en est pourtant fait quelques-unes, de même que quelques achats ont été effectués à la propriété, car, malgré le stock important existant dans les chais, il y a toujours des maisons ayant besoin de se réassortir. Ces marchandises ont, bien entendu, été payées à des taux encore un peu plus élevés que précédemment. Des vins rouges du Midi 8° ont été traités de 128 à 130 fr. ; des 9°, de 137 à 140 fr. ; des 10°, de 156 à 160 fr. Des Algérie, assez rares sur place en ce moment, ont vu les cours de 168 à 173 fr. Tous ces prix suivant qualité et pour l'hecto nu, sur gares de Paris, et tous frais en sus.

Les détaillants continuent à faire des demandes à mesure que se fait l'écoulement de leurs provisions ; certains même, qui exagèrent un peu leurs ordres, les voient réduits par des négociants prudents. Dans Paris, c'est un peu le désarroi dans les prix affichés, qui présentent des variations assez sensibles, suivant les vendeurs et les quartiers.

GARD. — **Nîmes.** — *Cours de la Commission officielle* :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 9 août | Cours du 16 août |
|---|---|---|---|
| 7 à 8°..... | » | 13 fr. | |
| 8 à 9°..... | 50 | le degré | En raison |
| 9 à 10°..... | à | | |
| 10 à 11 ..... | 62 | Aramon blanc | des fêtes |
| 11 à » ..... | » | 12 fr. | |
| Costières..... | 6 à 6 fr. 25 le d. | le degré | pas de marché |
| Rosé, paillet, gris..... | | Rosé | |
| Blanc Bourret..... | | 12 fr. le degré | |
| Blanc Picpoul ..... | | | |

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 10 août | Cours du 17 août |
|---|---|---|---|
| 8°..... | | » | » |
| 9°..... | 56 | 8 à 10° : 107 à 126 | 8 à 10° : 107 à 126 |
| 10° ..... | à | | |
| 11°..... | 65 | 10° à 11° : 127 à 138 | 10° à 11° : 127 à 138 |
| Rosé..... | 6,25 à 6 fr. 75 le d. | 12 à 12,25 le d. | 12 à 12,25 le d. |
| Blanc..... | 6,75 à 7 fr. le deg. | » | » |

**Montpellier.** — On nous signale la vente, à Saint-Nazaire-de-Pézan, d'un foudre de 150 hectos carignan 11 degrés 2, au prix de 140 francs, pris sur place, enlèvement immédiat.

**Cette.** — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 11 août 1926.

Vins rouges courant de 8 à 10 degrés, l'hecto, de 107 à 126 ; rosé, le degré, 12 fr. à 12 fr. 25 ; blanc, le degré »» à »», nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés, de 11 fr. 50 à 12 fr.; rosé 11 à 13 deg. de 11 fr. 50 à 12 francs ; blanc, de 13 à 15 degrés, le degré, »» fr. »», suivant

degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

Vins d'Espagne, mistelle blanche, pas d'affaires.

**— Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 6 août | Cours du 13 août |
|---|---|---|---|
| | | 8 à 11° de 13 à 13,50 le degré | 8 à 10° 13 à 13,25 le degré |
| 7 à 8° | » | » | » |
| 8 à 9° | 56 | » | » |
| 9 à 10° | à | » | » |
| 10 à 12° | 65 | » | » |
| Vins rosés | 6 fr. 25 le d. | » | » |
| Vins blancs | 6,75 à 7 fr. 25 le d. | » | » |

**Béziers.** — On nous signale les ventes suivantes :

Un cave de 1500 hectos rouge 9 degrés, près Argeliers, à 122 fr., soit 13 fr. 55 le degré ; une partie de 1200 hectos rouge, 8 degrés 7, près Béziers, à 116 fr.; un lot de 8 degrés 4, à 100 fr. ; partie de la Tres, près Maureilhan, 8 deg. 7, à 120 fr. ; un lot 600 hectos, 9 deg. 9, à 140 fr. ; 300 hectos, 8 deg. 5, à 112 fr. ; 2.000 hectos cave Montels, 9 deg. 2, à 118 fr. ; partie 900 hectos, 9 deg. 1, cave Saint-G., près Abeilhan, à 124 fr., soit 13 fr. 65 le degré ; une cave près Quarante, partie 1.200 hectos, 9 deg. 3, à 120 fr.; cave près Béziers, 900 hectos, 9 deg. 2, à 120 francs.

**Pézenas.** — Cours des vins, semaine du 5 au 14 août 1926 :

Récolte 1925. Vins rouges, 12 fr. 75 à 13 fr. 25 le degré.

Vins rosés, blancs et alcools pas d'affaires.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

**Olonzac.** — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 15 août.

Vins du Minervois, 13 à 12 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

**Aude. — Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 5 août | Cours du 12 août |
|---|---|---|---|
| 7 à 8 | » | » | » |
| 8 à 9° | 52 à 56 | 7 à 11° de 13 | 7 à 10° de 13 |
| 9 à 10° | 56 à 60 | à 13 fr. 50 | à 13 fr. 50 |
| 10 à 11° | 60 à 65 | le degré | le degré |
| 11 et au-dessus | 65 à 70 | | |

**Carcassonne.** — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 7 au 14 août 1926 : Vins de la récolte de 1925 :

Vins rouges de 8 à 11 degrés, de 105 à 140 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

**Lézignan** (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1925 :

Minervois de 10 à 12 degrés, 13 à 13 fr. 50 le degré.

Corbière, de 10 à 12 degrés, de 13 à 13 fr. 50 le degré.

**Albas** (Aude). — Vins. — Nos vignobles ont une très belle apparence ; on remarque quelque cas de maladie, oïdium. Presque plus de vin en cave ; le peu qui reste se vend 130 fr. en vin rouge 10 degrés, l'hectolitre nu pris chez le récoltant.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 7 août | Cours du 14 août |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| 7 à 8°..... | | 13 fr. le d. | 13 fr. le d. |
| 8 à 9°..... | 52 à 54 | | |
| 9 à 10°..... | 54 à 56 | | |
| 10 à 11°..... | 56 à 60 | | |
| 11 à 12°..... | 60 à 64 | | |
| 12 à 13°..... | » | | |

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 11 août. — Région : Rouge, de 8 à 9 degrés, 100 à 113 fr. ; de 9 à 10 degrés, de 113 à 123 fr. ; de 10 à 11 degrés, 123 à 130 fr. ; vins rosé : 11 fr. 50 à 12 fr. le degré ; blanc, de 12 fr. le degré.

Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave ; pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Ces prix sont à majorer de 55 fr. 75 pour revente de demi-gros au détaillant.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 150 fr. l'hectc.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

LOT. — **Cahors.** — En affaire rien de changé, il reste peu de vin dans les chais des récoltants, et les exigeance de la propriété sont très élevées ; on demande couramment 400 fr. la barrique pour des 10°

SAÔNE-ET-LOIRE. — **Chalon-sur-Saône.** — Vins rouges 1925, 250 à 260 fr. la pièce nue de 228 litres.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 6 août 1926.

Vin rouge :

Toutes qualités réunies, le degré, 9 fr. 50 à 10 fr. 50.

Vin blanc :

De raisins rouges, de 9 fr. 25 à 9 fr. 75 le degré.

De raisins blancs, de 9 fr. 25 à 9 fr. 75 le degré.

Achats sur souche, de 8 à 9 francs pour vins rouges et rosés, pris à la propriété ; de 9 à 10 fr. pour vins blancs de blancs.

Nus, quai Alger.

### MARCHÉ AUX RAISINS

**Paris.** — Halles Centrales. — Raisins d'Algérie, les 100 kilos, 150 à 400 fr.; du Midi, blanc 180 à 500 fr.; noir, 200 à 300 fr.; raisins d'Espagne, muscat, le kilogramme, 6 à 8 francs.

**Châteauneuf-de-Cadagne** (B.-du-R.).— Marché du 17 août.— 20.000 kilos de raisins, de 3 fr. 50 à 4 fr. le kilog.

GARD. — **Pujaut.** — Chasselas 25.000 kilos, 200 à 250 fr. les 100 kilos.

### ALCOOLS

**Béziers.** — Trois-six de vin 86°, de 730 à 740 fr. ; eau-de-vie de vin de Béziers, 52°, 500 à »»» fr. ; trois-six de marc, 86°, degrés, de 710 à 715 fr.; eau-de-vie de marc 52°, de 415 fr.

*Cours des alcools naturels,* communiqués par le Syndicat des distillateurs et rectificateurs : alcool rectifiés extra neutres, 96 à 97°, de 980 à 990 fr. les

100 degrés ; alcools simple rectification, 92 à 94 degrés, de 960 à 970 fr. les 100°.

**Narbonne.**— 3/6 de vin du Midi, 86°, de 730 à 740 fr. les 86 degrés ; trois-six de marc, 86°, 715 à »»» fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 510 fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, 52°. 415 à »»» fr. les 52°. L'hecto litre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

**Perpignan.** — Alcool non rectifiés, 745 fr. l'hectolitre, les 86°.

### TARTRES

**Montpellier.** — Crème de tartre, 875 à « fr. les 100 kilos, pris à l'usine.
Tartre brut, le kilog, 2 fr. 15 à 2 fr. 40 pris à la propriété.
Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 85, pris à la propriété.

### CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.* — 17 août 1926.

| | août | septembre | novembre-décembre |
|---|---|---|---|
| Blé | 213 P. | 211,50 A. | 211,50 A. |
| Seigle | 142 N. | 143 N. | 154 A. |
| Avoine noire. | 114,50-114,75 P. | 113,50 A. | 122-122,50-122,75 P. |
| Avoine | 110 N. | 111 N | 115 A. |

**New-York.** — On cote en clôture :

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| Blés roux d'hiver | 1,42 »/» | 144.16 | 192 22 | — 3,18 |
| Septembre | 1,39 1/4 | 141.37 | 188.50 | — 0.48 |
| Décembre | 1,41 3/4 | 146.95 | 195 94 | + 0 88 |
| Mai | 1,50 1/8 | 152.41 | 203.22 | + 0.56 |
| Maïs disp | 94 1/2 | 140.23 | 137.79 | — 3.75 |

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 151 1/4 c. le bushel (204 fr. 74 les 100 kilos) bigarré durum 153 1/2 cents (207 fr. 79).

**Oran.** — Blé dur ordinaire, 320 fr., nominal.
Blé tendre colon, de 220 à 225 fr.
Tuzelle, de 220 à 225 fr.
Orge, de 139 à 146 fr.
Avoine, de 140 à 145 fr.
Pois Hollande, de 280 à 285 fr.
Graines de lins, manquent.

### TOURTEAUX

**Marseille.** — On cote les 100 kilos, pris en fabriques nus : Coprahs 1/2 cochin »»» ; 1/2 blancs »»» à »»» ; ordinaires 120 ; arachides Rufisque extra blancs 141 ; blancs 125 ; ordinaire 120 ; Coromandel 114 ; sésames de l'Inde noirs »» ; blancs »» ; ricins 70 ; lins 175 ; colza »»» ; palmistes 105.

*Le Gérant :* G. Fournera.

---

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

# VENDANGES 1926

***Les meilleurs vins sont ceux qui sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain.***

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIEES WEINMANN.**

## Le Sulfi-Phosphate TELLE

**Renfermant par litre 200 gr d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate ammonique purs** assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le complément tout indiqué.

***Le Sulfi-Phosphate Telle a été reconnu,*** par le Service de la Répression des Fraudes, ***conforme à la Loi du 1er Août 1905*** (26 décembre 1923)

## Les Levures Multipliées "WEINMANN"

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

***sont les plus vigoureuses de toutes les Levures***

**Levures de Champagne A. V.** de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges;
**Levures de Champagne A. C.** de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs;
*Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux. — Levures d'Anjou. — Levures d'Alsace.*

**Les Levures multipliées «Weinmann»** sont acclimatées à l'acide sulfureux; on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

***Proouits spéciaux pour le DÉFOXAGE*** des moûts de Noah, d'Othello, etc.
*Demandez la notice spéciale pour cette opération.*

**Mèches soufrées** « WEINMANN » — **Noir décolorant pur** « LE CARBION » — **Bisulfite liquide titré** (250 gr. $SO^2$ par litre) - **Phosphates d'ammoniaque** pur **Tanin blanc C** spécial pour vendanges. — **Produits** pour l'entretien de la futaille. — **Pèse Moûts** — **Thermomètres**, etc.

## *Viticulteurs, attention !*

Pour éviter les conséquences fâcheuses de la CASSE FERRIQUE *n'employez que des* **PRODUITS GARANTIS PURS.**

**Demandez la Notice Vendanges,** envoyée **franco** sur demande à

**F. TELLE,** *Licencie ès Sciences*, SUCCESSEUR de **J. WEINMANN.**
**INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à ÉPERNAY** (Marne).

# POLY-SULFURES ALCALINS

## contre l'OIDIUM, le MILDEW

## l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES...

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

**L^D HUGOUNENQ & C^IE, à LODÈVE (Hérault)**

L'Engrais le plus puissant c'est le

# GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

## E. JODET-ANGIBAUD

Successeur
Seul Fabriquant
LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837, La Rochelle

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

*Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***

*et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS », affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

# AMÉLIORATION DES VINS

PAR

# Sulfitage de la Vendange

## OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

# BIO-SULFITE[B] JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur
et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.

**Garanti sans Bisulfites alcalins**

# Sulfitage et Phosphatage simultanés

**Produit approuvé par la Loi**

## RESULTATS MERVEILLEUX

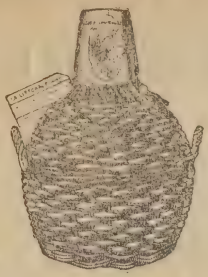
ET VINS PARFAITS

*Demander Brochure et Renseignements gratuits sur* **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

**l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles**

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy



**230 gr. de gaz sulfureux**

pur et libre, absence garantie de bisulfite de soude,
235 grammes de phosphate bi-ammonique pur,
c'est-à-dire de phosphate d'ammoniaque
de puissance nutritive doublée :

voilà les caractéristiques du

# Sulfophosphate HUBERT

Seul fabricant :

## LA LITTORALE

**53, Allées Paul Riquet, BÉZIERS**

*Méfiez vous des produits à bas prix, leur qualité s'en ressent..... celle de vos vins serait amoindrie*

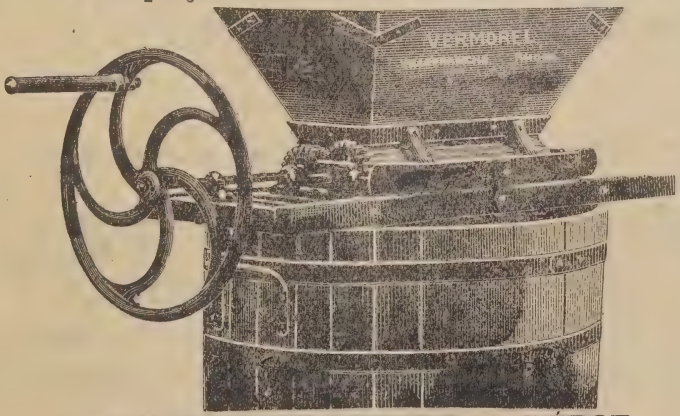
8389

# Etabl[ts] VERMOREL

**VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)**

## FOULOIRS A VENDANGE

**se plaçant directement sur la cuve**




**MAGASIN D'EXPOSITION et DÉPOT**
**MONTPELLIER, 7, rue de la République**
**MARSEILLE, 8, Brd d'Athènes**

**Succursales :** PARIS - MARSEILLE - TOULOUSE - BORDEAUX - STRASBOURG

# Viticulteurs, Agriculteurs

**SULFITEZ** tous, cette année, vos vendanges au soufre sans coulure, breveté S. G. D. G.

## GLORIA-SCHLŒSING

qui remplace économiquement le **Métabisulfite** très cher, et les **solutions sulfureuses** inconstantes. Ce soufre détrône partout les mèches soufrées.

**FUMEZ** rationnellement vos terres aux

## ENGRAIS COMPOSÉS SCHLŒSING

En sols acides, humifères, tourbeux, pauvres en chaux le

## MICROPHOSPHATE SCHLŒSING

se montre égal ou supérieur aux scories, et coûte moins.

**VITRIOLEZ** à sec vos semences de céréales cariées ou charbonneuses, à la

## VITRIOLINE SCHLŒSING

qui a donné, cette année, des résultats parfaits.

**PRÉSERVEZ** des rongeurs vos pommes de terre et tubercules en cave, avec le

## TUBERCULOL SCHLŒSING

poudre insectifuge, inoffensive pour l'homme et les tubercules.

**PULVÉRISEZ** cet hiver, vos vignes au

## PYRALION SCHLŒSING

souverain contre l'Esca ou Apoplexie, la Pyrale, etc.

---

**Demandez de suite les Notices gratuites aux**

# USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

**175, rue Paradis, MARSEILLE**

**Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Séptèmes, Arles**

***Société Anonyme par Actions. Capital : 5.100.000 Francs***

ou à leurs **Agents et Représentants**

**Agence et Dépôt à BORDEAUX, 59 bis cours Victor-Hugo.**

EDITION DE L'EST-CENTRE

47e Année. — N° 35 Dimanche 29 Août 1926

Tome LXXXVI

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le " Messager agricole du Midi " et " La Vigne Américaine "

Publié sous la direction de

**L. DEGRULLY & L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY.**
Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

**COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE**

**R. Bichet**, professeur d'Agriculture à Villefranche.
**C. Blin**, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
**D. Donon**, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.
**L.-J. Grandvoinnet**, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain
**J. Guicherd**, Insp. gén. de l'Agric.
**G. Jannin**, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
**Lebrun**, directeur des services agricoles de la Marne.
**J.-B. Martin**, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
**L. Mathieu**, directeur de l'Institut Œnotechnique de France.
**L. Rougier**, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.
**Roy**, directeur des Services agricoles de l'Isère.
**Vermorel**, président du Comice agricole du Beaujolais.

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun.

**Il publie des planches coloriées hors-texte**

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **34** fr. — Pays étrangers, **60** fr.

**Le Numéro : 75 centimes**

*Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces*
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

MISSOURI BOTANICAL GARDEN LIBRARY RECEIVED SEP 24 1926

**Sulfate d'ammoniaque** 20 o/o d'Azote ammoniacal, sont de BONS ENGRAIS
**CIANAMIDE** 15 ou 20 o/o d'Azote ammoniacal **AZOTÉS pour VIGNES**
En vente chez tous les Négociants en engrais et dans tous les Syndicats agricoles
**Le Bureau de Renseignements** Viticoles et Agricoles du **COMPTOIR FRANÇAIS** de l'**AZOTE**
*4, rue de l'Herberie, MONTPELLIER — Tél. 9-16*
Envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques. — Il organise des Expériences

# AMÉLIORATION DES VINS

PAR

# Sulfitage de la Vendange

## OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

# BIO-SULFITE[B] JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur
et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.

**Garanti sans Bisulfites alcalins**

# Sulfitage et Phosphatage simultanés

**Produit approuvé par la Loi**

## RESULTATS MERVEILLEUX

ET VINS PARFAITS

*Demander Brochure et Renseignements gratuits sur* **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

**l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles**

(Fondation G. JACQUEMIN)

**MALZEVILLE, près Nancy**

# Traitez vos vendanges au Sulfophosphate Hubert

*anhydride sulfureux et phosphate diammonique purs,*

le seul breveté, le seul consacré par des commandes officielles et vous obtiendrez toujours des vins irréprochables.

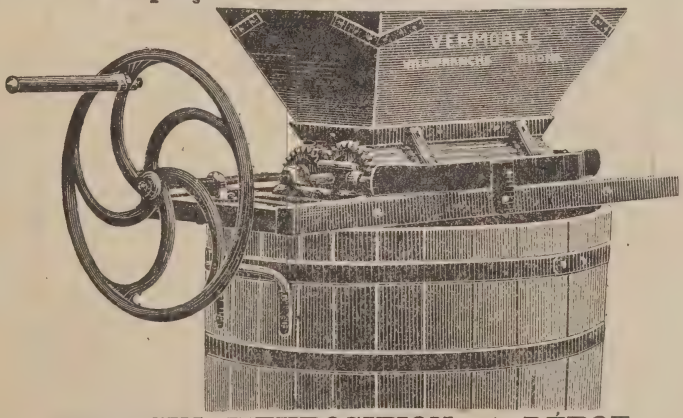
## LA LITTORALE
BÉZIERS

# Etablts VERMOREL

**VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)**

## FOULOIRS A VENDANGE

**se plaçant directement sur la cuve**




**MAGASIN D'EXPOSITION et DÉPOT**
**MONTPELLIER**, 7, rue de la République
**MARSEILLE**, 8, Brd d'Athènes

**Succursales :** PARIS - MARSEILLE - TOULOUSE - BORDEAUX - STRASBOURG

# VENDANGES 1926

***Les meilleurs vins sont ceux qui sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain.***

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIEES WEINMANN.**

## Le Sulfi-Phosphate TELLE

**Renfermant par litre 200 gr. d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate ammonique purs** assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le complément tout indiqué.

***Le Sulfi-Phosphate Telle a été reconnu,*** par le Service de la Répression des Fraudes, ***conforme à la Loi du 1er Août 1905*** (26 décembre 1923)

## Les Levures Multipliées "WEINMANN"

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

***sont les plus vigoureuses de toutes les Levures***

**Levures de Champagne A. V.** de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges ;
**Levures de Champagne A. C.** de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
*Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux. — Levures d'Anjou. — Levures d'Alsace.*

**Les Levures multipliées «Weinmann»** sont acclimatées à l'acide sulfureux; on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

***Prooduits spéciaux pour le DÉFOXAGE*** des moûts de Noah, d'Othello, etc.
*Demandez la notice spéciale pour cette opération.*

**Mèches soufrées** « WEINMANN » — **Noir décolorant pur** « LE CARBION » — **Bisulfite liquide titré** (250 gr. $SO^2$ par litre) — **Phosphates d'ammoniaque** pur **Tanin blanc C** spécial pour vendanges. — **Produits** pour l'entretien de la futaille. — **Pèse Moûts — Thermomètres**, etc.

## *Viticulteurs, attention !*

Pour éviter les conséquences fâcheuses de la CASSE FERRIQUE *n'employez que des* **PRODUITS GARANTIS PURS.**

**Demandez la Notice Vendanges,** envoyée **franco** sur demande à

**F. TELLE,** *Licencie ès Sciences*, SUCCESSEUR de **J. WEINMANN.**
**INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE** à **ÉPERNAY** (Marne).

47e Année. — N° 35 29 Aout 1926.

# LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


**L. Degrully**..... Chronique. — Le Commerce des tartres est inorganisé ; — Le nouveau droit de douane sur les vins. L'exportation des pommes ; — La Gironde et l'arrangement franco allemand ; — La récolte des blés ; — La question du pain... et le seigle ; — La situation des vignobles..... 197

**Charles Lefèvre**..... Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie ..... 201

**Baron de Boixo**..... Le cours des vins en France et les fluctuations du franc. 202

**Boulard**..... Sur un procédé permettant d'arrêter à volonté les fermentations à n'importe quel moment ..... 205

**Marcel Biron**..... Clairettes Paulhanaises..... 208

Informations et Communications de Sociétés agricoles — Légion d'honneur. — Le 8e Congrès international d'oléiculture. Italie. — Ecole d'Agriculture et de viticulture de la Charente. — Ecole d'agriculture d'Antibes..... 215

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.


# CHRONIQUE

## Le Commerce des tartres est inorganisé

Le tartre est l'un des sous-produits les plus intéressants de l'industrie vinicole ; et nos lecteurs auront certainement remarqué la note que lui a consacré M. Roos dans notre précédent numéro.

Il n'y a pas, à proprement parler, de « marché des tartres » ; c'est un commerce inorganisé, ce qui tient, en grande partie tout au moins, à ce qu'il n'existe qu'un très petit nombre de fabricants de produits tartriques, en face de milliers de petits et moyens viticulteurs, qui sont en quelque sorte à la discrétion des ramasseurs de tartre.

Les cotes officielles sont tout à fait dissemblables, suivant les régions. Exemple :

*Cote de Bordeaux :*

| | |
|---|---|
| Tartre brut rouge 74/75 degrés | 5 fr. 25 à 5 fr. 45 le degré |
| Tartre brut blanc 80/82 — | 5 fr. 65 à 5 fr. 70 le degré |

*Cote de Montpellier* :

| | |
|---|---|
| Tarte brut..... | 2 fr. 15 à 2 fr. 40 le degré pris à la propriété. |

Cette mention « pris à la propriété » signifie que le travail du détartrage est fait par l'acheteur.

Ce prix est-il justifié ? Pour s'en rendre compte, on pourra le comparer avec celui d'une vente aux enchères qui a eu lieu le 15 août.

Ce 15 août, les tartres de la Cave Coopérative de St-Laurent-d'Aigouze (Gard), d'un titre moyen de 88 o/o, ont été adjugés au prix de 615 francs les 100 kilos.

Cela correspond à 7 fr. le degré (exactement 6 fr. 987).

Entre 2 fr. 40 (cote de Montpellier) et 7 fr., la différence n'est-elle pas excessive ?

Les Caves Coopératives, si nombreuses et si importantes aujourd'hui, peuvent beaucoup pour régulariser ce commerce ; en publiant régulièrement le prix de vente de leurs tartres, elles rendront un éminent service à tous ceux, petits ou grands, qui, pour une raison quelconque, sont restés isolés. Et la constatation des bénéfices donnés par la coopération, ne pourrait que les engager à entrer, à leur tour, dans les Associations de viticulteurs.

## Le nouveau droit de douane sur les vins
## L'exportation des pommes

L'application d'un nouveau coefficient de 30 pour cent à nos tarifs douaniers porte à 42 francs le droit d'entrée sur les vins étrangers -- ce qui correspond à peu près à 10 fr. 50 *or*, au lieu de 12 francs en 1914.

Au cours de son 17e Congrès (25 juillet), la Confédération des Associations viticoles de la Bourgogne a, sur le rapport de M. de Saint-Charles, voté une résolution réclamant le *paiement en or* des droits de douane.

Comme on l'a déjà fait observer, l'application de coefficients uniformes aux droits antérieurs, ne fait qu'aggraver *l'inégalité de protection* entre l'agriculture et l'industrie.

L'idée fait son chemin, souhaitons qu'elle ne reste pas en route. Toutes les Associations et Confédérations viticoles ne devraient-elles pas « faire bloc » sur cette question d'un si haut intérêt ? « Athéniens, vous dormez ! ».

— Voilà que les fabricants de cidre de Cherbourg veulent empêcher l'exportation des pommes...

Après la paille et le foin, les pommes... et quoi encore ?
Drôle de moyen de relever notre balance commerciale !

## La Gironde et l'arrangement Franco-Allemand

Le Syndicat des Négociants en vins de Bordeaux et de la Gironde, vient d'adresser au Ministre du Commerce, la protestation suivante :

« Monsieur le Ministre du Commerce, de l'Industrie,
des P. T. T., Paris.

Monsieur le Ministre,

Le Commerce bordelais et la Viticulture girondine viennent d'apprendre avec surprise, je dirais même avec indignation, que nos vins se trouvaient exclus de l'arrangement provisoire franco-allemand.

Ainsi, les assurances formelles que nous avions reçues du Gouvernement et qui nous avaient en particulier été renouvelées par M. Chaumet, quand il était ministre du Commerce, sont restées lettre morte.

On nous avait maintes fois répété qu'un accord excluant nos vins ne pouvait être signé avec l'Allemagne.

Or, par une faveur dont il est difficile de comprendre les motifs, les vins mousseux et les vins de Champagne bénéficient seuls de l'abaissement des droits, et les vins de Bordeaux, dont la réputation est mondiale, dont certains atteignent le prix des meilleures bouteilles de Champagne, sont rejetés de cet accord avec les vins ordinaires.

Il en résulte que les intérêts d'innombrables viticulteurs se trouvent lésés, ainsi que ceux d'un des commerces les plus importants de la France. Ils ont pesé d'un poids bien léger aux yeux de nos négociateurs officiels dans la balance de nos intérêts économiques. Et l'impression qui en résulte est d'autant plus fâcheuse au moment où le Commerce bordelais se préparait, par le versement anticipé de ses contributions, à faciliter la tâche du Gouvernement en vue de notre redressement financier.

Persuadés que les viticulteurs de la Bourgogne et du Midi se joindront à nous dans une protestation véhémente, nous nous élevons énergiquement contre un traitement aussi peu équitable, car l'ouverture du marché allemand est d'une importance capitale pour notre commerce et pour les professions qui s'y rattachent, et dans l'accord actuel toute notre région vient d'être délibérément sacrifiée.

Veuillez agréer, Monsieur le Ministre, l'assurance de notre plus haute considération. ».

Le président, C. Cruse.

## La récolte des blés

Dans sa circulaire du 16 août, l'Association générale des producteurs de blé donne les indications suivantes :

D'après les nombreux renseignements que nous avons reçus la récolte semble s'annoncer fort médiocre, certainement déficitaire, la qualité variant

selon les régions. Il ne nous est pas encore possible de donner une estimation. Contentons-nous pour l'heure présente de signaler celle fournie par le Ministre de l'Agriculture : la récolte serait de 76 millions de quintaux, chiffre qui nous paraît être un maximum et qui, compte tenu de l'emploi des succédanés, laisse prévoir, autant qu'on peut le faire à cette époque, la nécessité d'une importation de 6 millions de quintaux au minimum.

Nous croyons savoir que la Minoterie française a traité une quantité de blé flottant évaluée à un total de 25.000 tonnes envtron (Hardwinter, Manitoba et Plata) devant arriver avant le 20 août, de façon à profiter de la suspension des droits de douane et du relèvement du cours du franc.

Nous signalons également à nos adhérents le vote de la « Loi tendant à assurer dans de meilleures conditions le ravitaillement en blé, en farine et en pain », loi au sujet de laquelle nous devons nous montrer *très réservés et que nous jugerons d'après la façon dont elle sera appliquée*.

Nous constatons d'autre part avec plaisir l'abandon des idées de taxation et de réquisition, contre lesquelles nous avons lutté et, si besoin en était, nous lutterions encore avec la dernière énergie.

Nous venons de protester énergiquement au Ministère contre l'interdiction de sortie des pailles et ferons tous nos efforts pour la faire rapporter.

Les « réserves » que fait M. Aubergé sur l'application de la loi du 9 août ne sont peut-être pas superflues ?

Le premier résultat de cette loi.— et celui-là n'est pas douteux, — c'est une dépense de 800.000 francs..... en attendant mieux.

Quant au « droit de statistique », prévu pour la circulation des blés, ne risque-t-il pas de grossir, comme le droit de circulation des vins ?

Et n'est-ce pas le cas de répéter, après le bon fabuliste :

« *Ce bloc enfariné ne me dit rien qui vaille* » ?

## La question du pain... et le seigle

Nombre de terres, peu favorables à la culture du blé, sont au contraire propices à celle du seigle. Et cette céréale pourrait fournir un appoint considérable à la consommation, et permettre de réduire d'autant les importations de blés étrangers.

Mais les cultivateurs qui ont des « terres à seigle » ne savent sur quel pied danser.

Tantôt un décret impose le seigle comme succédané du blé dans une proportion déterminée; mais bientôt un autre décret supprime, sans dire gare, cette utile prescription.

Pour tirer de la culture du seigle tous les avantages qu'on en pourrait attendre, il conviendrait d'imposer l'emploi de cette cé-

réale en mélange avec le blé pendant une période assez longue, trois ans par exemple.

Mais ne faudrait-il pas, pour que les agriculteurs fussent assurés du lendemain et à l'abri de contre-décrets — ne faudrait-il pas réunir de nouveau le Parlement en congrès à Versailles?

## La situation des vignobles

La sécheresse persistante laisse prévoir un très gros déficit de la récolte méridionale. La conclusion, en ce qui concerne les cours, est facile à dégager.

L. Degrully.

---

# FÉDÉRATION DES ASSOCIATIONS VITICOLES
## DE FRANCE ET D'ALGÉRIE

Le Bureau de la Fédération nous communique la lettre que son Président vient d'adresser à M. Poincaré, Président du Conseil.

Marmande, le 16 août 1926.

A Monsieur Raymond Poincaré
Ministre des Finances, Président du Conseil
à Paris.

Monsieur le Président,

Lorsque j'avais l'honneur de vous déclarer que la viticulture française attendait avec confiance le résultat de vos efforts pour le redressement du pays, je ne pensais pas avoir à élever sitôt une protestation contre l'inégalité de traitement qui ne cesse de l'atteindre.

Je ne parle plus du droit de circulation, heureusement temporaire, réclamé au Parlement au taux déjà exorbitant de 21 francs, devenu subitement de 25 francs.

Je parle de la situation faite à la viticulture malgré ses vives réclamations par les accords avec les gouvernements étrangers, soit pour favoriser l'importation de leurs vins, soit pour restreindre l'exportation des nôtres comme par exemple avec l'Allemagne.

Le Gouvernement Français paraît avoir renoncé à chercher dans la balance commerciale un élément de revalorisation du franc, et être plus préoccupé d'abaisser artificiellement le prix intérieur des denrées agricoles que de répartir équitablement entre toutes les branches de la production nationale des charges qui menacent de devenir excessives pour nous.

Pourtant les économistes les plus compétents affirment que le plus sûr moyen d'arrêter les fluctuations du change c'est précisément d'équilibrer les prix intérieurs avec ceux de l'étranger, pour arriver à supprimer la différence qui est l'effet principal du change. Et les experts, dont le Gouvernement adopte selon vos déclarations, les directives, ont affirmé que la stabilisation monétaire ne pouvait même être tentée tant que subsisterait cet écart qui incite les étrangers à vider nos magasins.

Pourtant vous ne pensez certainement pas pouvoir établir un indice des prix différent pour les produits de l'industrie et ceux de la terre et obliger la moitié de la population, notamment les vignerons, à payer au coefficient 7 ou 8 tout ce qu'elle achètera et à vendre ses produits à un coefficient inférieur.

Vous savez bien qu'ils n'ont pas attendu votre appel pour restreindre leurs dépenses superflues et qu'ils protestent par leur activité journalière contre la fatale loi de huit heures qui dépeuple nos campagnes précisément parce que le poids du labeur est plus lourd à la campagne qu'à la ville.

Les experts prévoient une période difficile à traverser au moment de l'élévation du coût de la vie qui précèdera le retour à une monnaie saine.

Il ne faut pas croire que la longanimité des paysans soit à toute épreuve. Ils ont déjà conscience d'être trop souvent sacrifiés. Une certaine presse ne déguise plus ses menaces. Le jour où l'inégalité de traitement et l'injustice seront trop apparentes, il ne faut pas que le Gouvernement les réduise à compter sur eux-mêmes pour se défendre. Ils doivent pouvoir absolument compter sur lui.

Dans l'espoir que ces vœux seront entendus, je joins la protestation de notre association à celle de la Confédération Générale des Vignerons et du Commerce des Vins de Bordeaux et à toutes celles des associations qui réclament ou réclameront l'égalité de traitement entre tous les producteurs de la richesse nationale sans un effort énergique desquels il n'y a pas de relèvement possible.

Daignez agréer l'assurance de ma considération la plus distinguée.

Charles LEFÈVRE,
Président de la Fédération des Associations
Viticoles de France et d'Algérie.

---

# LE COURS DES VINS EN FRANCE

## ET LES FLUCTUATIONS DU FRANC

Le vin est, de toutes les denrées agricoles, la plus dépréciée (Voir rapport des experts, annexe, chapitre V, n° 5).

En adoptant comme indice des prix le coefficient 6, le vin de 10° aurait dû se vendre, au cours des dix derniers mois, en prenant pour base le prix de 1913, soit 30 fr., à 180 fr. ; or le cours moyen ressort à 85 fr., soit 15 fr. or.

Avant la guerre, on pouvait admettre que les 100 kg. de blé et 1 hl. de vin de 10° avaient la même valeur ; voici un tableau suggestif :

| Cours de la livre | Prix de 1 hl de vin de 10° | | Prix des 100 kg. de blé | |
|---|---|---|---|---|
| | fr.-papier | fr.-or | fr.-papier | fr.-or |
| 1913.....: 25 fr. 22 | | 30 fr. | | 28 fr. |
| 19 mai 1926...: 155 fr. | 90 fr. | 14 fr. 50 | 176 fr. 50 | 29 fr. |

Le vin est donc déprécié à la date indiquée de 53 o/o par rapport à sa valeur d'avant guerre, alors que le blé est à la parité.

Pour juillet 1926, l'indice des prix de gros pour l'ensemble des denrées alimentaires est 7 (contre 10 pour les minéraux, 11 pour les textiles, 8, 6 pour les sucres et cafés) ; 1 hl. de vin de 10° devrait donc se vendre au moins 200 fr. et le cours est de 125 fr.

C'est que le cours des vins est régi par un marché uniquement intérieur : pour une production de 75 millions d'hl., en 1925 il y a eu 2.252.000 hl. exportés et 3.144.000 importés ; la capacité d'achat du public français pèse de tout son poids sur le marché de nos vins ; aussi, à mon avis, l'horizon vinicole n'est-il point rose.

Nous voyons donc pourquoi le prix du vin ne suit que de très loin la progression des changes ; leurs fluctuation ne l'influence que d'une façon insensible : en 1924, par exemple, le cours des vins ne présente que des oscillations très faibles entre 8 fr. et 8 fr. 50 le degré alors que la livre variait de 63 fr. à 120 fr.

Mais le viticulteur n'est pas seulement lésé parce qu'il ne vend pas son vin ce qu'il devrait être vendu ; il l'est encore parce qu'il ne vend généralement pas son vin au comptant ; il est payé avec une monnaie dont la dépréciation, jusqu'à ces derniers jours, a toujours été en s'accentuant et le décalage qui a lieu entre le jour du contrat et celui du payement joue contre lui. En effet, pour les ventes importantes, l'acquéreur verse généralement un acompte du cinquième lors de la conclusion du contrat et le solde, par mensualités, ou, lors de la retiraison, c'est-à-dire 3, 6, 9 mois après.

Il résulte de cet état de choses, pour le viticulteur, un dommage que les autres producteurs agricoles n'ont pas à subir ; le producteur de viande par exemple est généralement payé au moment de la livraison.

Prenons un cas concret et extrême : un viticulteur vend, le 4 janvier 1926, 1.000 hl. de vin à 70 fr. ; il reçoit immédiatement 14.000 fr. et le 31 juillet 56.000 fr. ; au cours des changes correspondants (126 fr., 203 fr.) il reçoit au total 9.380 francs-or alors que sa vente représente 13.300 francs-or ; il perd donc 30 o/o sur son marché.

Singulière et triste époque que celle où, pour gagner de l'argent, il suffit de prendre position de débiteur ! Les grands spéculateurs autrichiens constituèrent d'énormes fortunes en empruntant toujours et sans cesse, au moment de la débâcle de la couronne autrichienne : ils avaient vu, d'un coup d'œil d'aigle, que sur les pentes glacées de l'inflation on ne s'arrête pas.

On peut remarquer de même que le viticulteur qui vend son vin 125 fr. le 31 juillet 1926 ne fait pas une meilleure affaire — compte tenu de l'intérêt de l'argent à 8 o/o et d'un déchet de 4 o/o que celui qui a vendu à 70 fr. le 1er octobre ; l'un et l'autre ont vendu 14 francs-or.

C'est que le franc, hélas ! n'a plus cette qualité primordiale d'une monnaie : la fixité. Qui consentirait à acheter du drap mesuré avec un mètre en caoutchouc ? Cependant c'est ce que les Français font et sont contraints de faire, tous les jours.

Vérités banales dira-t-on, oui, mais peut-être moins qu'on ne le croit ; je pourrais citer des viticulteurs distingués qui ne font aucune différence entre le franc de 1914 et le franc actuel (qui vaut sept fois moins). C'est stupéfiant, mais c'est ainsi. On trouve encore des partisans d'une revalorisation totale du franc alors que 2 simples chiffres montrent l'impossibilité d'un tel redressement.

*Dette intérieure de la France : 300 milliards.* (Déclaration du Ministre des Finances du 6/7 1926 )

(Compte tenu de 15 millards à émettre pour les régions envahies).

*Fortune totale de la France : 300 milliards francs or.*

Je ne tiens pas compte, on le voit, des dettes extérieures, dont la partie commerciale tout au moins devra être payée ; elle représente 5 milliards francs or et nous coûte actuellement en arrérages et amortissements 25 millions de livres.

Dans tous les pays le temps — par les révolutions, les guerres, etc. ; — entraîne la dépréciation de la monnaie ; comme l'a spirituellement écrit M. Jacques Duboin, nul n'a la prétention de revaloriser le franc à ce que valait la livre du temps de Charlemagne ; l'Allemagne a bien retrouvé son ancienne monnaie, mais on sait le prix qu'elle y a mis.

Il faut, en France, prendre son parti des choses et revenir à une monnaie saine, faute de laquelle à peu près tout le monde est lésé ; plus nous attendrons, plus nous perdrons : l'histoire monétaire des peuples montre que l'instabilité monétaire entraîne inéluctablement une dépréciation continuelle et progressive de la monnaie.

Il y aura donc une nouvelle définition du franc ; par exemple la loi dira qu'on doit fabriquer 15.500 francs avec 900 grammes d'or pur, c'est-à-dire qu'un franc contiendra 0 gr. 058 d'or pur contre 0 gr. 29 en 1914 ; je crains même que ce chiffre ne soit trop ambitieux. Certes c'est une rude épreuve pour la France, mais ce qui est fait ne peut pas être défait et les regrets sont stériles. Nous avons à supporter le poids de nos malheurs — cause déterminante de la chute du franc — et aussi de nos fautes. Un simple exemple : jusqu'à ce jour nos budgets n'ont jamais été équilibrés ; en 1923 nous bouclons le budget *ordinaire* par 3 milliards d'inflation ; c'est inadmissible. Ayant dit et écrit ces choses en 1923, j'ai bien le droit de les répéter aujourd'hui. Notre budget de 1926 n'était pas non plus équilibré ; même avec la livre à 125 francs ; car aucune somme n'était prévue pour le règlement de la dette politique extérieure, ni pour les dépenses du Maroc et de la Syrie après le mois de Juin, etc... Le déficit approximatif : 2.500 millions (voir Rapport des Experts, page 109). Or qui niera que l'équilibre des recettes et des dépenses constitue un de ces principes primordiaux dont les Etats, pas plus que les particuliers, ne peuvent impunément se départir. Vérités banales, certes, mais ce n'est pas par des formules que nous résoudrons la question : pour un particulier comme pour un Etat, il n'y a qu'un moyen de refaire des finances délabrées : travailler et serrer sa ceinture. Je ne veux pas dire par là que si la France avait eu à sa tête depuis 1919 un financier de génie les choses n'aient pas mieux marché : celui qui aurait, dès cette époque, accumulé dans les caisses de la Banque de France des devises appréciées ou tout simplement de l'or, aurait rendu à son pays un signalé service ; la France n'a pas eu cet homme là ; une loi récente autorise ces achats, mais les conditions sont maintenant très différentes...

En face de la situation que nous venons de dépeindre, que peut faire le viticulteur ? Pas grand chose, il faut bien le reconnaître. Un propriétaire important, une Coopérative, ne peuvent vendre toute leur récolte au comptant et à défaut d'organismes bancaires qui existeront, je l'espère, un jour, ils ne peuvent avoir instantanément, le jour de la vente les liquidités qui en représentent le montant.

D'autre part, il n'y a pas, en France, de monnaie de compte or. Ce ne serait

d'ailleurs qu'un pis aller qui ne résoudrait pas la question : l'expérience montre (Argentine par exemple) qu'elle entraîne fatalement une dépréciation accélérée de la monnaie légale.

J'ai cherché en vain — j'en fais l'aveu — un marchand de vins consentant à passer un contrat basé sur le cours du dollar ; mais, on le sait, de tels contrats — même ceux passés en rente 4 o/o 1925 — ne sont pas admis par la jurisprudence et dès lors l'acquéreur signataire d'un tel contrat peut, avec une chance certaine de succès, en réclamer la nullité.

Le viticulteur n'a donc qu'à se résigner à attendre la stabilisation, entreprise vaste et difficile.

Quand on a étudié les redressements monétaires qui ont été opérés dans divers pays et, notamment en Tchécoslovaquie, on se rend compte que ces choses-là ne s'accomplissent pas parmi les fleurs et les sourires ; je suis persuadé depuis longtemps que nous ne sortirons de la situation où nous sommes que par des moyens brutaux.

Entreprise de longue haleine aussi : un financier éminent, M. François Marsal, me faisait remarquer que, du temps du Comte Witte, la Russie avait mis 7 ans à stabiliser sa monnaie et cependant elle avait pour elle des exportations de céréales, de métaux précieux ; les étrangers investissaient des capitaux dans des entreprises russes.....

Actuellement en France par suite de l'instabilité monétaire la maison est à l'envers : la Banque de France additionne dans son bilan des francs or et des francs papier ; il n'en faut pas davantage pour échouer au certificat d'études primaires. On constate cette chose paradoxale que la fortune de la France étant diminuée de 30 o/o, la plupart des Français mènent cependant un train de vie supérieur à celui d'avant-guerre. Sans doute la vie est d'un extraordinaire bon marché en France (une tasse de café coûte 1 fr. dans un établissement moyen en France et 3 fr. 50 de notre monnaie dans une ville de l'Europe centrale), mais une aussi forte disproportion avec les pays étrangers ne peut pas toujours durer.

Le pays tout entier vit sous l'influence du narcotique qu'est l'inflation ; on pourrait appliquer à celui qui la subit la phrase fameuse « Mollement couché dans une barque, il s'éloigne peu à peu de la rive ; il aperçoit au loin des plaines enchantées, de vertes prairies et le mirage léger de son Eldorado. Les vents l'entraînent en silence, et, quand la réalité le réveille, il est aussi loin du but où il aspire que du rivage qu'il a quitté ; il ne peut plus ni poursuivre sa route, ni revenir sur ses pas ».

Oui, le réveil sera terrible ; des souffrances dures — mais passagères, je l'espère, — voilà le lot des Français de ma génération.

22 Août 1926.

Baron de Boixo.

---

SUR

# UN PROCÉDÉ PERMETTANT D'ARRÊTER A VOLONTÉ

## LES FERMENTATIONS A N'IMPORTE QUEL MOMENT (1)

Jusqu'à ce jour, pour arrêter ou prévenir les fermentations, on disposait de deux séries de moyens, d'une part la stérilisation par la chaleur ou par filtration sur porcelaine et d'autre part l'emploi de produits antiseptiques.

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture.

Ces deux méthodes, tout au moins en ce qui concerne les boissons fermentées, notamment les vins et les cidres, présentent de sérieux inconvénients et même des dangers pour la santé publique, lorsqu'on emploie des antiseptiques.

Quant à la stérilisation elle n'enlève pas du tout aux liquides ainsi préparés la faculté de fermenter de nouveau s'ils se trouvent en contact avec l'air. Il est évident cependant qu'il y a le plus grand intérêt à pouvoir arrêter à volonté les fermentations à un moment déterminé, de façon à conserver la dose de sucre désirée, ainsi qu'à rendre les liquides obtenus infermentescibles sans stérilisation et sans emploi de produits chimiques. Ce problème est maintenant résolu.

On a remarqué depuis longtemps que lorsque la fermentation se trouve arrêtée en plein travail, notamment par suite de l'élévation assez rapide de la température qui est la conséquence normale d'une fermentation active, il est ensuite plus difficile de faire repartir cette fermentation.

L'auteur a été amené à rechercher les causes de ce phénomène et il est arrivé à cette conclusion qu'en l'utilisant méthodiquement on peut arrêter les fermentations à n'importe quel moment et rendre les liquides obtenus absolument infermentescibles. On opère de la façon suivante :

Avec un liquide tel qu'un moût de vin par exemple dosant 200 grammes de sucres fermentescibles par litre on détermine une première fermentation par la méthode habituelle avec une ou plusieurs levures. Lorsque la fermentation est bien déclarée et que 20 ou 30 grammes de sucre ont été transformés en alcool, on chauffe le liquide pendant une heure environ à une température supérieure de quelques degrés seulement à la température mortelle de la levure ou des levures qui se trouvent dans ce vin. En règle générale il suffit d'atteindre 45° centigrades. Le liquide est ensuite refroidi, puis ramené à la température optima de fermentation ; il est de nouveau ensemencé avec les mêmes levures, puis lorsque la fermentation est de nouveau nettement déclarée, on chauffe une seconde fois comme il a été précédemment indiqué. Il suffit, en général, de trois opérations de ce genre pour arrêter toute fermentation et pour rendre le liquide infermentescible, même après addition d'une quantité importante de levure

Il en est exactement de même avec les cidres, auxquels on peut ajouter du sucre avant le traitement ou après le traitement. Or ce qui paraît avoir entravé jusqu'ici la vente du cidre comme boisson habituelle dans les grandes villes, notamment, c'est son instabilité, la dose de sucre étant sans cesse variable et décroissante, et les liquides ne peuvent rester clairs dans de telles conditions.

En opérant comme il a été indiqué on pourra désormais obtenir des cidres stables, contenant la dose de sucre désirée, et fournir à la clientèle un produit de composition constante...

Ce procédé ne présente aucune espèce de difficulté en application industrielle, et il permet de conserver des vins ou des cidres sucrés sans aucun risque de fermentation ultérieure. De plus, les précipitations successives de levure agissent comme des collages, et il en résulte que les liquides obtenus sont remarquablement clair et même brillants.

Cette méthode a également l'avantage de se trouver limitée à l'utilisation de ferments normaux, c'est-à-dire de levures ordinaires ou sélectionnées, qui sont les organismes habituels utilisés dans la fabrication des boissons alcooliques, et notamment des vins et des cidres.

Le risque des modifications organoleptiques est donc évité, ce qui ne serait pas le cas avec l'emploi d'autres ferments, ou avec celui de produits antiseptiques même d'origine végétale ou animale. De plus, le matériel nécessaire à l'emploi de ce procédé est très simple, puisqu'il suffit d'élever le liquide de fermentation à une température relativement basse, de le refroidir ensuite de quelques degrés, et que la première fermentation obtenue fournit les levures nécessaires aux réensemencements successifs.

Différents auteurs, et Pasteur le premier, ont déjà signalé qu'une culture microbienne ne se développe plus dans un bouillon ayant servi une première fois à cultiver le même ferment. On sait, en effet, que lorque tout le sucre d'un liquide est transformé en alcool on peut réensemencer indéfiniment sans aucune chance de succès. Dans ce cas particulier ce liquide n'est cependant pas immunisé contre la levure, car on sait depuis longtemps que les levures peuvent rester vivantes pendant des années en contact avec les liquides qu'elles ont fait fermenter.

Une série d'expériences a montré que ce phénomène n'est nullement limité aux levures et qu'il semble, au contraire, absolument général ; autrement dit, par cette méthode on peut vacciner un liquide quelconque et prévenir son envahissement ultérieur par un ferment déterminé.

Il est hors de doute que tous les ferments, comme tous les êtres vivants du reste, provoquent dans les milieux de culture où ils vivent, des modifications de composition et il était présumable que, si un microbe reste assez longtemps en présence d'un milieu de culture pour y provoquer de nouveau d'une façon complète les transformations qui sont la conséquence de sa vie et peut-être de sa mort, il devient ensuite impossible de provoquer de nouveau dans le même liquide ces mêmes transformations.

Les liquides vaccinés par fermentation complète possèdent donc en quelque sorte, des propriétés négatives, tandis que ceux préparés par la méthode qu'il vient d'être indiquée ont, au contraire, des propriétés actives puisque la transformation du milieu est rendue impossible bien avant qu'elle ne soit déterminée. Du reste, si comme cela paraît démontré l'arrêt des fermentations provient, tout au moins en partie, des toxines sécrétées par les microbes, il est certain que le liquide dans lequel 3 ou 4 générations successives de ferments auront vécu sera plus actif et plus immunisé ou plus vacciné que celui qui aura subi seulement l'action d'une culture.

Il y a lieu de remarquer que la préparation des liquides immunisés par fermentation complète n'est nullement applicable au cas des vins et des cidres que l'on désire conserver sucrés, tandis que le procédé indiqué dans la présente note permet d'obtenir ce résultat sans la moindre difficulté et en conservant la dose de sucre que l'on désire, la fermentation alcoolique du liquide obtenu étant de plus rendue impossible.

Il y a lieu de noter que le procédé qui vient d'être indiqué n'a rien de commun avec les différents modes de stérilisation, bien qu'on détermine la mort par la chaleur des générations successives de ferments. En effet, on n'a jamais pu obtenir par la stérilisation des liquides infermentescibles et si ceux-ci sont réensemencés volontairement ou fortuitement ils entrent de nouveau en fermentation, ce qui n'est pas le cas des liquides vaccinés dont il vient d'être question.

L'auteur a été naturellement amené à rechercher les causes du résultat obtenu par le procédé indiqué, mais il est impossible de décrire dans cette

note les expériences faites à ce sujet et encore moins de faire la critique des résultats obtenus.

Il semble que le phénomène ait une cause double ; l'une étant vraisemblablement l'accumulation des toxines secrétées résultant de la vie et de la mort des générations successives de ferments dans le liquide de culture et l'autre que les ferments ont besoin, pour le développement de leur organisme, de certaines substances, même non dosables chimiquement, qui se trouvent dans les milieux de culture et que plusieurs générations successives de ferments ayant épuisé ces substances il n'en reste plus assez ensuite pour préparer le développement ultérieur des générations nouvelles.

BOULARD.

---

# CLAIRETTES PAULHANAISES

Intéressé par les vieux et précieux cépages : clairettes, maccabeo, picpouls, grenaches blancs et terrets-bourrets, j'ai entrepris l'étude des terrains représentant le sol de la commune de Paulhan.

L'examen de la carte géologique de la région paulhanaise nous donne d'utiles renseignements sur l'aire géographique des cépages blancs cultivés.

1 et 2. — *Les limons et alluvions modernes* de la vallée de l'Hérault sont destinés à l'aramon ou aux céréales.

3. — *Les alluvions anciennes*, caillouteuses, terres riches et fraîches disposées en terrasses, sont pauvres en éléments fins. Elles permettent de produire, en petite quantité, un vin blanc de clairette remarquable par sa finesse et son haut degré alcoolique.

Si nous tamisons la terre à l'aide d'une série de tamis et que nous interprétions les résultats d'après les conventions établies par les laboratoires d'analyses agricoles, nous trouvons, pour un échantillon moyen que nous accepterons comme « type » :

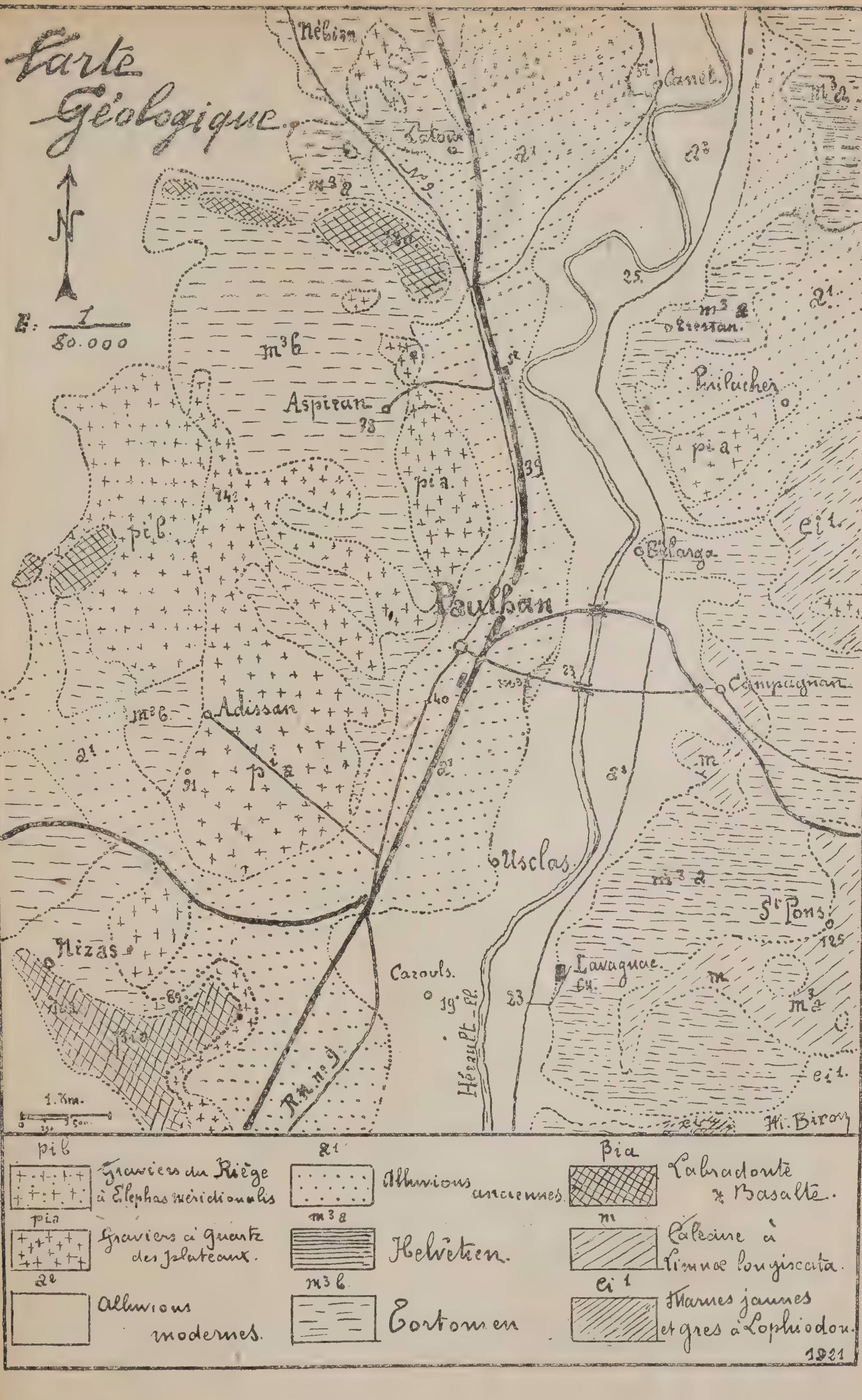
| Pour 1000 | Cailloux | Graviers | Total |
|---|---|---|---|
| Sol..... | 475 | 120 | 595 |
| Sous-sol..... | 508 | 168 | 676 |

En ce qui concerne la terre fine :

| Pour 1000 de terre fine | Sable grossier | Sable fin | Argile | Humus |
|---|---|---|---|---|
| Sol..... | 330.6 | 434.9 | 224.6 | 9.9 |
| Sous-sol..... | 282.6 | 381.6 | 326.9 | 8.9 |
| Sol..... | Terre forte plastique. | | | |
| Sous-sol..... | Terre forte très plastique. | | | |

**Roches Originelles**

Calcaire Dolomitique et un Schiste sériciteux.


Carte Géologique
N
E: 1/80.000
Nébian
Canet
Aspiran
Paulhan
Adissan
Usclas
Campagnan
Nizas
Carouls
Lavagnac
St Pons
Hérault
R. N. no 9
1 Km.
M. Biron
pi b
Graviers du Riège à Elephas meridionalis
pi a
Graviers à Quartz des plateaux
a²
Alluvions modernes
a¹
Alluvions anciennes
m³ a
Helvétien
m³ b
Tortonien
βia
Labradorite & Basalte
m
Calcaire à Limnæa longiscata
ei 1
Marnes jaunes et grès à Lophiodon
1921

| Pour 1000 | Sable grossier | Sable fin | Total |
|---|---|---|---|
| — | — | — | — |
| Terre type..... | 50.00 | 50 | 100 |
| Sol..... | 68.5 | 77.5 | 146.0 |
| Sous-sol..... | 83.0 | 105.0 | 188.0 |

**Calcaire Total**

| | | |
|---|---|---|
| Sol..... | (Attaque très lente | 13.05 o/o de calcaire. |
| Sous-sol..... | au calcimètre) | 14.18 o/o — — |

L'attaque très lente caractérise les terrains magnésiens. Ces terres ont assez de calcaire ; il est peu actif, *non chlorosant*, pourvu que les eaux calcaires ne s'accumulent pas au contact des racines. Elles contiennent suffisamment de magnésie.

L'analyse chimique n'offre aucun intérêt. C'est un sol très pauvre sur lequel les engrais volumineux (fumiers, gadoues, etc.) ont l'effet le plus marqué.

4. — C'est surtout *le Diluvium alpin* qui permet aux « clairettes » de développer toutes leurs qualités. Nous trouvons sur ces plateaux et collines miocènes les fruits les plus agréablement parfumés et le moût le plus riche en sucre.

Cette formation pliocène avec calcaires miocènes des coteaux, quand la pente favorise le mélange, forme en particulier le sommet des collines d'Aspiran et d'Adissan.

*Cailloutis Quartzeux des Plateaux*, entièrement dépourvus de cailloux basaltiques. Antérieurs au creusement des vallées miocènes qu'ils ont profondément démantelées et dont ils englobent à la base des blocs énormes. (Espondeillan, Servian, Alignan, etc...). Sur le trajet des anciennes vallées pliocènes les cailloutis du pliocène supérieur se relient insensiblement à leur base avec les graviers et limons ferrugineux du pliocène moyen, auquel ils ont été souvent réunis sur la carte.

Voici, à titre documentaire, l'analyse physique type, des terrains rougeâtres de la commune connus sous le nom de « diluvium alpin » :

| Pour 1000 | Cailloux | Graviers | Total |
|---|---|---|---|
| — | — | — | — |
| Sol et sous-sol mélangés..... | 237 | 120 | 357 |

En ce qui concerne les cailloux et les graviers, nous pouvons déjà dire que la terre est *notablement caillouteuse et peu gvaveleuse.*

Nous trouvons ensuite pour ce « type » de terre :

| Pour 1000 | Sable grossier | Sable fin | Argile | Humus |
|---|---|---|---|---|
| — | — | — | — | — |
| » | 363 | 161.7 | 100 | 18.3 |

D'après les résultats de cette séparation physique, nous avons à faire à *une terre légère silico-argileuse.*

*Etude du calcaire.* — Selon les points envisagés (commune de Paulhan) 2,52-4,56 o/o de calcaire (au calcimètre Bernard). Un échantillon, prélevé en bordure de la formation, nous a cependant donné 8,15 o/o, ce qui est un maximum.

Nous pouvons dire que ces terres sont pauvres en calcaire.

5. — Nous retrouvons aussi des « clairettes » sur les molasses sablo-gréseuses, dosant de 40 à 60 o/o (et parfois plus) de calcaire. L'attaque de ce calcaire au calcimètre est généralement assez rapide.

Sur le croquis ci-joint :

b) $m^3$ *b.* — Calcaire laguno-lacustre.

a) $m^3$ *b.* — En haut : *molasses sablo-gréseuse, jaunâtres*, couches à polypiers ; bancs intercalés de calcaire exploité comme calcaire moellon.

En bas : *marnes-argileuses bleuâtres*, contenant :
des bancs *d'ostrea aginensis* (marnes-aquitaines),
des *pecten fuschi* et *pecten prescabriasculus* (molasses burdigaliennes),
et des bancs énormes *d'ostrea crassissima* (Vendomonien : Helvétien).

On trouve aussi dans ces marnes des *Turitella* et bien d'autres fossiles très intéressants à étudier.

b) $m^3$ *a.* — *Calcaire laguno-lacustre* (Usine de Clermont-l'Hérault).

a) $m^3$ *a.* — *Molasse à dragées* de quartz, gréseuse, blanche ou rosée (*ostrea digitalina.*)

### Amélioration de l'état physique du sol et Fumure

La meilleure fumure est, pour ces terrains, celle qui consiste à apporter du fumier de ferme ou des gadoues ; la terre se trouvant en quantité insuffisante au milieu de cailloux trop nombreux.

Une bonne fumure serait la suivante :

14.000 kgs de fumier de cheval tous les deux ans.

Soit 7.000 kgs par an. Ce qui donne la valeur alimentaire suivante :

| Azote | Acide Phosphorique | Potasse |
|---|---|---|
| 35 | 15.5 | 35 |

Je sais que les fumiers (surtout dans un département comme celui de l'Hérault, qui, de nos jours, s'est uniquement consacré à la viticulture), sont chers et rares. N'oublions pas aussi que nous avons à faire à des terrains accidentés. Les coteaux qui bordent la vallée de l'Hérault se laissent difficilement gravir ; les chemins sont souvent endommagés par les pluies torrentielles qui se déversent, de temps en temps, sur le vignoble méridional.

Les engrais organiques, plus concentrés, moins volumineux ; les chiquettes de lapins, le sang et la viande desséchés, les guanos, le migou, donnent aussi d'excellents résultats.

Les engrais chimiques ont aussi un effet très marqué, *s'ils sont convenablement employés*. Voici, à ce sujet, une formule, *établie expérimentalement* et *de longue date*, qui donne, encore, de nos jours, des résultats surprenants, dans les terrains de la commune de Paulhan auxquels elle s'applique.

Par pied ou souche et par an : 250 grammes dont :

| | Nitrate de soude | Sulfate de potasse | Super-phosphate |
|---|---|---|---|
| | kg | kg | kg |
| Cépages rouges..... | 0.080 | 0.045 | 0.125 |
| — blancs coulant..... | 0.025 | 0.045 | 0.180 |
| — — ne coulant pas... | 0.055 | 0.045 | 0.150 |

Dans les terrains *rouges* du diluvium alpin, ajouter 0 kg 100 de chaux ou de plâtre, par souche, tout les deux ans.

Pour les terrains marneux, *blancs*, il sera bon de doubler les quantités de sulfate de potasse ; cet élément donnant, au point de vue « santé de la feuille », d'excellents résultats, très apparents.

La formule ci-dessus n'est pas l'unique, mais c'est bien celle qui convient dans les cas envisagés.

Nous avons au début de l'année, incorporé au sol tous les engrais chimiques *azotés* existant dans le commerce. Ces produits ont été mis, gracieusement à notre disposition. Les résultats seront enregistrés au moment des vendanges.

## Cépages

Un cépage blanc, très répandu sur les collines bordant la vallée de l'Hérault, est une « Clairette » à gros grains (une fausse clairette, qui se retrouve en Vaucluse, dans les vignobles de Châteauneuf-du-Pape, d'où elle serait originaire).

Son véritable nom serait le *Bourboulenc* ou *Bourboulenq*.

*Description.* — La souche est vigoureuse, *à port étalé*. Le tronc est gros et l'écorce grossière ; les sarments sont longs, — les feuilles moyennes ou grandes, à trois ou cinq lobes, — les grappes sont assez grosses, courtes, serrées, cylindriques, — les grains sont oblongs et un peu renflés du côté du pédicelle. — Mûrit à la 3me époque.

*Culture.* — Ce cépage peut être taillé à long bois sans diminuer sensiblement le volume du fruit. Il est très vigoureux :

Dans les terrains pauvres (diluvium) on la greffe sur Rupestris du Lot.

Dans les terrains riches sur Riparia.

Son débourrement est tardif. Il redoute peu les gelées. Il coule peu. Ses pousses sont très vigoureuses, mais facilement décolées par le vent.

Sa résistance à l'oïdium et au mildiou est pratiquement suffisante. Deux à trois soufrages et sulfatages les préservent parfaitement bien, aux années de grande invasion.

Le vin produit est assez fin et alcoolique.

Le *terret-bourret* gagne du terrain. Le *picpoul* et le *grenache blanc* gagneraient à être repris ; ils sont « bien à leur place » et donneraient, comme autrefois, des vins « corsés, nerveux, spiritueux » qui sont les vins blancs caractérisant la production de la commune. De ce fait, les viticulteurs paulhanais seraient moins atteints par la crise due à la surproduction, en vin, des terres à blé.

Le *Maccabeo* (ne pas le confondre avec l'Ugni blanc) est à conseiller, à la fois comme raisin de table et pour vins de liqueurs, mêmes exigences et même culture que la clairette.

Le cépage dominant, sur les pentes formées par le diluvium alpin (terres rouges), et les molasses sablo-gréseuses (terres blanches), est la véritable *Clairette. Son port est érigé* ; tronc fort et noueux, souche vigoureuse, ses sarments noués un peut court, ses feuilles d'un *vert sombre* à la face supérieure. Le sinus pétiolaire est ordinairement fermé, les sinus latéraux sont peu marqués ; la denture peu accentuée.

La grappe est moyenne, cylindro-conique, assez régulière.

Les grains sont moyens et *oblongs*.

La *Clairette* est un cépage curieux. *Elle a la propriété remarquable de*

*diminuer l'intensité de la chlorose causée par le calcaire sur le porte-greffe ou même de la faire disparaître parfois complètement* (1).

Dans cet ordre d'idées, signalons, à Paulhan, de très belles parcelles de « clairettes » greffées sur Rupestris du Lot, *non chlorosées*, plantées en terrains blancs, contenant de 40 à 60 o/o de calcaire.

La Clairette a parfois des fleurs anormales, portées par certains pieds ou par certains sarments. On doit veiller à les écarter au moment du choix que l'on fait en vue du greffage ; ce caractère pouvant devenir définitif et créer des variétés coulardes.

En terrains riches, il serait utile, au moment de la taille, de laisser suffisamment de coursons par rapport à la vigueur du cep, *ce cépage étant vigoureux*. Pincer au moment de la floraison en année pluvieuse, si l'on veut éviter la coulure.

Le rendement varie de 15 à 50 hectol. à l'hectare, avec une moyenne de 25 seulement.

La Clairette craint les maladies cryptogamiques ; elle est surtout sujette à l'anthracnose. — Sa maturité est de 3me époque, un peu tardive.

*Vinification*

Je passe intentionnellement sous silence les procédés de vinification actuellement employés.

Selon le degré de maturité (en tenant compte que le fruit de la Clairette pourrit facilement), on peut obtenir, soit des vins secs (genre madère), picardans, soit des vins doux (rancio).

Le moût, à la condition d'être immédiatement mûté au soufre, peut se conserver quelques mois et servir à l'obtention, au cours de l'année, de vins blancs *moelleux*, ayant un arôme et un goût agréables. En utilisant l'action de la chaleur d'une certaine façon on peut, *paraît-il*, obtenir économiquement un vin blanc doux ; milieu infermentescible et de bonne conservation.

L'addition de « terret bourret » donne au vin de clairette plus de moelleux, mais diminue légèrement le degré alcoolique du mélange, ce qui est parfois une seconde amélioration.

L'addition de « Clairettes » dans les vins rouges leur communique beaucoup de finesse, renforce l'alcool et permet une meilleure dissolution de la couleur. C'est une excellente pratique.

Dans les terrains secs et pierreux, greffer sur Rupestris du Lot. On utilisait autrefois le Jacquez comme porte-greffe ; il est très vigoureux et donne de bons résultats.

Examinons l'analyse d'un vin de clairette de la récolte 1925 ; nous obtenons les renseignements suivants :

| | | 29 octobre | 20 mars 1926 |
|---|---|---|---|
| Production à l'hectare dans le « diluvium alpin » 30 hectolitres. (Commune de Paulhan). | Degré alcoolique | — | — |
| | par distillation. | 13,4 | 14,2 |
| | Extrait sec à 100°. | 32,40 | 28,81 |
| | réduit..... | 19,6 | » |
| | Cendres..... | 3,10 | 2,85 |
| | Acidité totale..... | 6,61 | 6,46 |
| | — fixe..... | 5,63 | 5,43 |
| | — volatile... | 0,98 | 1,03 |

(1) *Ampélographie* de MM. Viala et Vermorel.

Couleur : dorée (provenant peut-être d'une oxydation exagérée pendant le pressurage).

Dégustation : Vins pleins, corsés, agréables. Goût de fruit très prononcé, surtout en octobre

J'ai dégusté dernièrement des « vins de paille » provenant des récoltes de 1876, 1888 et 1893 (commune de Paulhan) qui s'étaient conservés : sirops épais, brunâtres, fortement parfumés par des éthers.

Considérons maintenant le même cépage, greffé soit sur Riparia Gloire soit sur Rupestris du Lot, mais dans un terrain très riche du département du Gard.

Dans ces terrains les raisins ne se colorent pas ; ils conservent la couleur « vert clair ».

Production : 100 hectol. à l'hectare vin de 10 à 11° d'alcool

| Récolte 1925 | |
|---|---|
| Degré alcoolique (par distillation).. | 10,3 |
| Extrait sec 100°..... | 19,8 |
| Acidité totale..... | 6,84 |
| — fixe..... | 5,72 |
| — volatile..... | 1,12 |

Couleur : jaune paille.

Dégustation : bon vin de table ordinaire fortement sulfité.

Je ne dois pas cacher qu'il a existé aussi dans les départements du Gard et des Bouches-du-Rhône, des vins provenant de « Clairettes » irriguées, titrant à peine 6° d'alcool. C'est certainement là une dépréciation voulue d'un nom qui ne doit s'appliquer qu'à un produit de choix. (Les terrains et les cépages sont parfois mal utilisés !)

On conçoit mal l'obtention de vins de clairette destinés à la distillerie — ou à être sucrés. — Les grappes de « Clairette » peuvent être vendues comme raisins de table, un peu tardifs cependant (fin de la 3e époque). Ils viennent après les chasselas et permettent, dans l'Hérault, d'attendre l'arrivée des Servents. Si l'année n'est pas propice au développement exagéré des vers de la grappe (eudémis et cochylis), — la vente des raisins sur souche, en vue de la table, est rémunératrice.

Le raisin est agréablement sucré, de conservation facile. Suspendu aux poutres ou posé sur des claies, il peut se conserver jusqu'au mois d'avril. J'ai eu l'occasion de voir, à Paulhan, deux récoltes de « Clairettes » sur la même assiette.

La Clairette, *sous le climat de la Drôme*, peut servir à la préparation d'un vin forcé (Clairette de Die). L'opération est un peu primitive : le moût est filtré, sans débourbage, on ne dégorge pas. Le vin ainsi obtenu est très agréable à boire, mais a le grand défaut de ne pas pouvoir se conserver longtemps.

*Le moût et le vin de Clairette sont surtout recherchés par les Vermouthiers. Ils entrent aussi dans la préparation d'autres vins apérifs.*

Ces quelques notes, aussi sèches que les terrains auxquels ils s'appliquent, complètent la carte géologique ci-jointe. Elles me paraissent être le point de départ d'un essai de délimitation naturelle de la région produisant un délicieux vin blanc de « Clairette », dont Adissan, Aspiran et Paulhan conservent, depuis des années, les meilleures bouteilles de « picardan » et de « rancio ».

Marcel Biron,
Ingénieur Agricole.

*Station de recherches viticoles, E. A. Montpellier, juin 1926.*

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Légion d'honneur.** — Par décret du Président de la République en date du 12 août 1926, rendu sur la proposition du ministre de l'agriculture, ont été nommés chevaliers de l'ordre de la Légion d'honneur : MM.

Augé (Auguste-Gaston) dit René Dangis, journaliste agricole à Montpellier (Hérault) ; 32 ans de pratique professionnelle et de services militaires.

Cayeux (Henri-Fernand-Adolphe), directeur des jardins et promenades de la ville du Havre ; 38 ans de pratique agricole.

---

**Le 8e Congrès international d'Oléiculture. — Italie.** — C'est en novembre prochain que se tiendra à Rome, le 8e Congrès international d'oléiculture.

Ce Congrès est organisé par l'Institut International d'Agriculture de Rome ; avec la collaboration de la Société Nationale des Oléiculteurs de France et de l'Association nationale des oléiculteurs espagnols.

Il s'ouvrira le 16 novembre pour se terminer le 21 novembre.

Il sera précédé d'une première excursion, du 10 au 16, à Gênes, Florence, Pérouse et Assise, et suivi de 2 autres voyages particulièrement intéressants : le premier, du 22 au 26 à Naples, Pompeï, les Calabres et la Sicile ; le second du 27 novembre au 2 décembre, à Ferrare, Bologne, Piacenza et Milan.

Des prix forfaitaires, toutes dépenses comprises, ont été établis pour chacune des excursions et pour les six journées passées à Rome.

Pour recevoir le programme complet du Congrès et des excursions, avec les prix forfaitaires, écrire d'urgence au Secrétariat Général du Comité national français d'organisation, 71, rue de la Procession, Paris XVe.

Les dames sont admises, comme dans les précédents Congrès.

---

**Ecole d'Agriculture et de Viticulture de la Charente.** — Les examens d'entrée sont fixés au Lundi 20 Septembre prochain, Ecole publique de la Bussatte à Angoulême.

Des bourses ou fractions de bourses sont accordées par l'État (bourses ordinaires et bourses aux pupilles de la Nation) par le département de la Charente et par quelques départements voisins, aux candidats subissant avec succès l'examen d'entrée en 1re année et dont les familles justifient de l'insuffisance de leurs ressources.

Les dossiers des candidats devront parvenir au Directeur de l'Ecole avant le 2 Septembre, dernier délai.

Les conditions d'admission et le programme, ainsi que tous renseignements utiles, seront adressées aux personnes qui en feront la demande au Directeur de l'Ecole, à l'Oisellerie, par la Couronne (Charente). Téléphone N° 8.

---

**Ecole d'Agriculture d'Antibes.** — L'examen d'admission à l'Ecole d'Agriculture d'Antibes aura lieu, à la Préfecture de Nice, le jeudi 23 septembre.

Les candidats munis du certificat d'études primaires, ou de titres supérieurs, qui ne demandent pas de bourse, sont admis de droit.

La durée des études est de trois ans ; le prix de la pension est, momentanément fixé à 1400 francs.

Pour tous renseignements, s'adresser au Directeur de l'Ecole, à Antibes (A. M.).

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Quelques demandes en réapprovisionnement se sont encore produites pendant la dernière huitaine, demandes qui ont reçu assez difficilement satisfaction, car il n'y a guère de revendeurs sur place, chacun en présence de la hausse continue qui se produit au vignoble, désirant conserver ce qu'il possède en cave, afin de pouvoir donner, autant que possible, satisfaction à sa clientèle. Les prix payés ont de nouveau dépassé ceux pratiqués la huitaine précédente. Des vins rouges 8° du Midi, ont vu les cours de 132 à 135 fr. ; des 9°, ceux de 142 à 146 fr. ; des 10°, ont été traités de 160 à 163 fr. On a vu offrir des Algérie rouges de 170 à 180 fr. ; les vins blancs de cette provenance auraient pu être obtenus un peu meilleur marché, quoiqu'il y ait quelques besoins en cette sorte. Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares de Paris.

Avec les nouveaux droits, les détaillants ont dû augmenter leurs prix. Dès la fin de la semaine dernière, on voyait des vins rouges 8° affichés de 1 fr. 70 à 1 fr. 80 le litre, suivant qualités et quartiers de Paris ; la Chambre syndicale du Commerce des vins en gros s'étant vue contrainte de son côté d'établir en hausse sa dernière mercuriale.

**Gard. — Nimes. —** ***Cours de la Commission officielle*** **:**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 16 août | Cours du 23 août |
|---|---|---|---|
| 7 à 8°..... | » | | 12 fr. 50 à |
| 8 à 9°..... | 54 | En raison | 13 fr. le d. |
| 9 à 10°..... | à | | |
| 10 à 11°..... | 66 | des fêtes | |
| 11 à »..... | » | | |
| Costières..... | 6,25 à 6 fr. 50 le d. | pas de marché | |
| Rosé, paillet, gris..... | | | |
| Blanc Bouzret..... | | | |
| Blanc Picpoul..... | | | |

**Hérault. — Montpellier. —** ***Bourse de Montpellier.***

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 17 août | Cours du 24 août |
|---|---|---|---|
| 8°..... | | » | » |
| 9°..... | 60 | 8 à 10° : 107 à 126 | 8 à 10° : 100 à 120 |
| 10°..... | à | | |
| 11°..... | 75 | 10° à 11° : 127 à 138 | 10° à 11° : 121 à 134 |
| Rosé..... | 6,75 à 7 fr. 25 le d. | 12 à 12,25 le d. | 12 fr. le d. |
| Blanc..... | 7 à 7 fr. 50 le deg. | » | » |

**Gigean.** — Les propriétaires des caves B. et A. ont refusé 12 fr. 50 le degré offert par une maison de Chalon-sur-Saône, pour la récolte sur souche.

— Le solde de la cave Azémar, de Puilacher (Hérault), 410 hectos de vin blanc de raisins blancs, 9°5 faible, a été vendu au prix de 132 francs l'hectolitre nu, pris en cave.

**Cette.** — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 18 août 1926.

Vins rouges courant de 8 à 10 degrés, l'hecto, de 107 à 126 ; rosé, le degré, 12 fr. à 12 fr. 25 ; blanc, le degré »» à »», nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés, de 12 fr. 50 à 13 fr.; rosé 11 à 13 deg. de 13 fr. à 13 fr. 50 ; blanc, de 13 à 15 degrés, le degré, »» fr. »», suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

Vins d'Espagne, mistelle blanche, pas d'affaires.

— **Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 13 août | Cours du 20 août |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | 8 à 11° de 13 à 13,25 le degré | 8 à 12° 12 a 12,75 le degré |
| 8 à 9° | 60 | » | » |
| 9 à 10° | à | » | » |
| 10 à 12° | 70 | » | » |
| Vins rosés | | » | » |
| Vins blancs | 7 à 7 fr. 50 le d. | » | » |

**Pézenas.** — Cours des vins, semaine du 21 août 1926 :

Récolte 1925. Vins rouges, de 8 à 11 degrés de 12 fr. à 13 fr. le degré.

Vins rosés, blancs et alcools pas d'affaires.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

**Olonzac.** - Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 22 août.

Vins du Minervois, 13 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

AUDE. — **Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 12 août | Cours du 19 août |
|---|---|---|---|
| 7 à 8 | » | » | » |
| 8 à 9 | 57 à 60 | 7 à 10° de 13 | 10 à 11° de 13 |
| 9 à 10 | 60 à 65 | à 13 fr. 50 | à 13 fr. 50 |
| 10 à 11° | 65 à 68 | le degré | le degré |
| 11 et au-dessus. | 68 à 72 | | |

**Carcassonne.** — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 14 au 21 août 1926 : Vins de la récolte de 1925 :

Vins rouges de 8 à 11 degrés, de 100 à 137 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

**Lézignan** (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1925 :

Minervois et Corbière, de 13 à 13 fr. 50 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 14 août | Cours du 21 août |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | | 13 fr. le d. | 12 fr. 50 à 12,75 le d. |
| 8 à 9° | 58 à 60 | | |
| 9 à 10° | 60 à 65 | | |
| 10 à 11° | 65 à 70 | | |
| 11 à 12° | 70 à 75 | | |
| 12 à 13° | 75 à 80 | | |

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 18 août. — Région : Rouge, de 8 à 9 degrés, 100 à 113 fr. ; de 9 à 10 degrés, de 113 à 123 fr. ; de 10 à 11 degrés, 123 à 130 fr. ; vins rosé : 11 fr. 50 à 12 fr. le degré ; blanc, de 12 fr. le degré.

Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave ; pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Ces prix sont à majorer de 55 fr. 75 pour revente de demi-gros au détaillant.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 150 fr. l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

LOIRET. — **Orléans.** — Vin rouge du pays, Gris-Meunier, 300 à 350 francs.

**ALGERIE. — Alger.** — Du 13 août 1926.

Vin rouge :

Toutes qualités réunies, le degré, 9 fr. 50 à 10 fr. 50.

Vin blanc :

De raisins rouges, de 9 fr. 25 à 9 fr. 75 le degré.

De raisins blancs, de 9 fr. 25 à 9 fr. 75 le degré.

Achats sur souche, de 8 à 9 francs pour vins rouges et rosés, pris à la propriété ; de 9 à 10 fr. pour vins blancs de blancs.

Nus, quai Alger.

### MARCHÉ AUX RAISINS

**Paris.** — Halles Centrales.— Raisins du Midi, les 100 kilos, 180 à 360 fr.; noir, 180 à 300 fr.; œillade, 450 fr.; raisins d'Espagne, muscat, le kilo, 5 à 9 francs.

**Châteauneuf-de-Cadagne** (B.-du-R.).— Marché du 21 août.— 30.000 kilos de raisins, de 2 fr 50 à 3 fr. le kilog.

GARD. — **Pujaut.** — Chasselas 10.000 kilos, 150 à 200 fr. les 100 kilos.

### ALCOOLS

**Béziers.** — Trois-six de vin 86°, de 750 à »»» fr. ; eau-de-vie de vin de Béziers, 52°, 510 à »»» fr. ; trois-six de marc, 86°, degrés, de 730 à »»» fr.; eau-de-vie de marc 52°, de 430 fr.

*Cours des alcools naturels,* communiqués par le Syndicat des distillateurs et rectificateurs : alcool rectifiés extra neutres, 96 à 97°, de 1.030 à 1.050 fr. les 100 degrés ; alcools simple rectification, 92 à 94 degrés, de 1.000 à 1.020 francs les 100°.

**Narbonne.**— 3/6 de vin du Midi, 86°, de 750 à 760 fr. les 86 degrés ; trois-six de marc, 86°, 725 à »»» fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 510 fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, 52°. 425 à »»» fr. les 52°. L'hecto litre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

**Nimes.** — 3/6 bon goût, 86 degrés, 760 à 770 fr. ; 3/6 de marc, 740 à 750 fr.; eau-de-vie de marc 52 degrés, 440 à 450 fr.

**Montpellier.** — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 890 à »»» fr. l'hectol.; eaux-de-vie de marc 86°, pas d'aff. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, 1.025 à » francs, pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, 450 à 460 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

TARTRES

**Montpellier.** — Crème de tartre, 875 à « fr. les 100 kilos, pris à l'usine.
Tartre brut, le kilog, 2 fr. 15 à 2 fr. 40 pris à la propriété.
Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 85, pris à la propriété.

**Bordeaux.** — Lie de vin sèche 2.70/3.60 le degré bitartrate de potasse selon rendement; dito 2,80 à 3,80 le degré acide tartrique selon rendement; tartre brut rouge 74/75 o/o, 5,35 à 5,45 le degré bitartrate; dito blanc 80/82 o/o, 5,65 à 5,70 le degré bitartrate; tartrate de chaux, 50 o/o acide 6 fr.; crème de tartre 90/92 o/o, 875 fr. les 100 kilos; dito 95 o/o, 900 fr. les 100 kilos; 99 o/o, 930 fr. les 100 kilos.

CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.* — 24 août 1926.

| | août | septembre | novembre-décembre |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Blé . . . . . | 219,25 P. | 218,25 A. | 220,25 A. |
| Seigle . . . . . | 153 N. | 160 A. | 162 A. |
| Avoine noire. | 115 P. | 116,50 A. | 126, 126,50 P. |
| Avoine. . . . . | 114 N. | 115 N | 125 N. |

**New-York.** — On cote en clôture:

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| | — | — | — | — |
| Blés roux d'hiver. . . . . | 1,47 3/4 | 145.02 | 193.36 | — 3 09 |
| Septembre. . . . . | 1,40 1/4 | 137.65 | 183.54 | — 1.64 |
| Décembre. . . . . | 1,43 1/2 | 140.84 | 187 79 | — 2 13 |
| Mai. . . . . | 1,48 3/4 | 145.99 | 194.66 | — 2.29 |
| Maïs disp. . . . . | 90 »/» | 101.76 | 127.20 | — 2 06 |

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 153 3/4 c. le bushel (201 fr. 21 les 100 kilos) bigarré durum 154 1/4 cents (201 fr. 86).

**Alger.** — Blé tendre, supérieur, de 215 à 220 fr.
Blé tendre marchand, 205 à 210 fr. les 78 kil.
Blé dur colon supérieur, Hauts-Plateaux, 215 à 220 fr.
Blé dur marchand, 205 à 210 les 77 kil.
Orge marchande, 130 à 132 fr.
Orge colon machinée, 135 à 140 fr.
Avoine, de 132 à 135 fr.

TOURTEAUX

**Marseille.** — On cote les 100 kilos, prix en fabrique nus, Coprahs 1/2 cochin incoté; dito 1/2 blancs incoté; dito ordinaires 120; arachides, rufisque extra blancs 141; dito blancs 123; dito ordinaires 118; dito Coromandel 108; sésames de l'Inde noirs incoté; dito blancs incoté; ricin 70; lin 175; colza incoté; palmiste 105.

*Le Gérant :* G. Fournera.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du Dimanche 15 au Samedi 21 août 1926*

| | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill | PLUIE 1925 mill |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Nantes** | | | | | | |
| Dimanche | 25 | 16 | 27 | 14 | » | » |
| Lundi | 26 | 13 | 28 | 14 | » | » |
| Mardi | 32 | 16 | 28 | 15 | 1 | » |
| Mercredi | 26 | 16 | » | 14 | » | 1 |
| Jeudi | 22 | » | 24 | 13 | » | 2 |
| Vendredi | 20 | 12 | » | » | » | » |
| Samedi | 24 | 19 | » | » | 1 | » |
| Total | 1167 | 731. | 1160 | 530. | 29 | 49.1 |
| **Rochefort** | | | | | | |
| Dimanche | 21 | 18 | 31 | 18 | » | » |
| Lundi | 24 | 15 | 27 | 17 | » | » |
| Mardi | 31 | » | 21 | 17 | » | » |
| Mercredi | 23 | 18 | 23 | » | » | » |
| Jeudi | 30 | 25 | 21 | 16 | 0.3 | » |
| Vendredi | 21 | 14 | 20 | 19 | » | 5 |
| Samedi | 22 | 9 | 20 | 17 | 1 | 8 |
| Total | 1207 | 900 | 942 | 505 | 40.7 | 59.4 |
| **Clermont-Ferrand** | | | | | | |
| Dimanche | » | 15 | » | 15 | » | » |
| Lundi | 30 | 14 | 21 | 8 | » | » |
| Mardi | 31 | » | » | 18 | » | » |
| Mercredi | 29 | 14 | 28 | » | 1 | 16 |
| Jeudi | 27 | 15 | 26 | 13 | » | » |
| Vendredi | 26 | 14 | » | » | » | » |
| Samedi | 29 | 9 | | » | » | » |
| Total | 1242 | 478 | 975. | 487 | 30 | 88.8 |
| **Bordeaux** | | | | | | |
| Dimanche | 26 | 15 | 36 | 14 | » | » |
| Lundi | 29 | 14 | » | 11 | » | » |
| Mardi | 35 | 18 | » | 15 | 21 | » |
| Mercredi | » | 15 | » | 14 | » | 1 |
| Jeudi | 24 | 14 | 33 | 14 | » | » |
| Vendredi | 25 | 16 | » | » | » | » |
| Samedi | 29 | 13 | » | » | » | » |
| Total | 1331 | 799 | 1082 | 615. | 40. | 41.2 |
| **Toulouse** | | | | | | |
| Dimanche | 23 | 18 | 36 | 14 | 6 | » |
| Lundi | 30 | 15 | 32 | 19 | » | » |
| Mardi | » | 19 | 27 | 14 | « | « |
| Mercredi | 30 | 16 | 26 | 16 | « | 5 |
| Jeudi | 33 | 19 | 36 | 14 | » | » |
| Vendredi | 39 | 17 | » | » | « | » |
| Samedi | 34 | 16 | » | » | » | » |
| Total | 1443 | 878. | 1292 | 754. | 38.1 | 132.7 |
| **Perpignan** | | | | | | |
| Dimanche | 26 | 19 | 30 | 19 | 1 | « |
| Lundi | 32 | 17 | 38 | 19 | » | » |
| Mardi | 29 | 18 | 31 | 21 | » | » |
| Mercredi | 31 | » | » | » | » | » |
| Jeudi | 34 | 23 | 30 | 17 | » | 0.3 |
| Vendredi | 37 | 21 | » | » | » | 5 |
| Samedi | 32 | 22 | » | « | » | » |
| Total | 1471 | 1018 | 1303 | 903. | 73.6 | 13.7 |

| | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill. | PLUIE 1925 mill |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Mourmelon** | | | | | | |
| Dimanche | 28 | 12 | 26 | 12 | » | » |
| Lundi | 29 | 13 | 23 | » | » | » |
| Mardi | 31 | 15 | 26 | 12 | « | » |
| Mercredi | 22 | 12 | 23 | 15 | 14.2 | 14 |
| Jeudi | 25 | 13 | 23 | 14 | 0 4 | 7 |
| Vendredi | 25 | 10 | 20 | 14 | » | 2 |
| Samedi | 26 | 18 | 19 | 14 | « | » |
| Total | 1262 | 750. | 1288 | 705. | 52.6 | 114.3 |
| **Besançon** | | | | | | |
| » | » | 14 | » | 14 | » | » |
| » | 28 | 14 | » | 13 | » | « |
| » | 31 | 16 | 27 | 14 | » | » |
| » | 27 | 16 | » | 17 | » | 14 |
| » | 27 | 16 | 26 | 15 | » | 2 |
| » | » | 11 | » | » | » | « |
| » | 27 | 17 | » | » | » | » |
| 1154 | 749 | 223 | 575 | | 32 | 94 |
| **Lyon** | | | | | | |
| » | 29 | 14 | 30 | 16 | » | » |
| » | 29 | 14 | 26 | 11 | » | » |
| » | 31 | 16 | 30 | 14 | » | » |
| 15 | 24 | 15 | 31 | 18 | 15 | 4 |
| » | 28 | 16 | 26 | 16 | » | 11 |
| » | 27 | 14 | » | » | » | » |
| » | 27 | 15 | » | » | » | « |
| 103 | 1383 | 805. | 1422 | 728. | 103 | 156.2 |
| **Marseille** | | | | | | |
| 10 | 25 | 15 | 31 | 17 | » | » |
| » | 30 | 17 | 31 | 17 | » | « |
| » | 32 | 17 | » | 19 | » | « |
| » | 30 | 19 | » | 19 | » | 0.1 |
| » | 33 | 19 | » | 15 | » | » |
| » | 33 | 18 | » | » | » | » |
| » | 33 | 18 | » | » | » | » |
| 27.6 | 1503 | 944. | 1015 | 723 | 27.6 | 80.4 |
| **Montpellier** | | | | | | |
| » | 32.2 | 15.3 | 36.0 | 18.5 | » | » |
| » | 28.6 | 14.8 | 32.2 | 13.1 | » | » |
| » | 29.3 | 17.0 | 27 9 | 16.8 | » | 2.0 |
| » | 32.3 | 17.0 | 27.6 | 20.1 | » | 0.9 |
| « | 33.0 | 17.1 | 27 0 | 17 6 | « | 2.0 |
| » | 31.3 | 18 5 | 27 1 | 16.3 | » | » |
| » | 36.4 | 18.0 | 22 4 | 20.3 | » | 4.2 |
| 29.5 | 1839.8 | 979.9 | 1734.7 | 988.6 | 29.5 | 55.3 |
| **Alger** | | | | | | |
| « | » | » | » | » | « | » |
| » | » | 22 | 27 | » | » | » |
| » | » | » | 34 | 23 | » | » |
| » | » | 23 | 38 | 24 | » | « |
| » | » | » | 33 | 24 | » | » |
| » | » | » | » | » | » | » |
| » | » | » | » | » | » | » |
| 3 | 171. | 617. | 879. | 708. | 3 | 1 |

**Observations.** Eté.

# POLY-SULFURES ALCALINS

CHC

contre l'OIDIUM, le MILDEW

l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES....

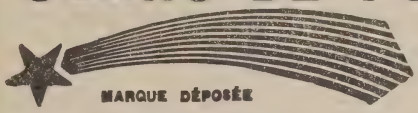
s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

**L^D HUGOUNENQ & C^IE, à LODÈVE (Hérault)**

---

L'Engrais le plus puissant c'est le

# GUANO DE POISSON FRANÇAIS



MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

## E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle

**Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.**

*Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELIEU et MOULIN ROMPU*** *et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS », affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

# SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

**Industriels et Viticoles**

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

**Usine à BEAUCAIRE (Gard)**

**Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V^e^**

R. du C. Paris, N° 45.079

DIRECTION COMMERCIALE

**P. BALLARD**

**7, rue Collot, MONTPELLIER**

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

***Par notre***

# Solution Sulfureuse-Phosphatée

# "SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LEGALE

PRIX LES PLUS BAS

*Nous demander Notice et Conditions de Vente*

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

**Agent commercial :** P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

**Agents :** DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénélon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône). — G. FAUROUX, 71, rue d'Isly, à ALGER.

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

# J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS

**CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES** et **ROYAT** (Puy-de-Dôme)

**Spécialité de Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.

**Caoutchouc** pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.

**Courroies** pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.

**Vêtements imperméables** pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.

**Bandage cloisonné « Le Touriste »**, brevets S. G. D. G.

**Bandes pleines et Bandes américaines B. et S.** pour voitures attelées.

**Chaussures caoutchouc** pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

**AGENCES**

A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

# CUVES A VIN, ALCOOL

*avec ou sans revêtement en verre*

**BORSARI & C°**
Ingénieurs-Constructeurs

**PARIS**, 8, Boulevard St-Martin (10e)
**BÉZIERS**, 75, Boulevard de Strasbourg

*Adresses télégraphiques :* **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
*Téléphone :* **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

***Projets, devis, visites gratuits***

R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

## VINIFICATION PARFAITE

**et Amélioration de Qualité des VINS ROUGES et BLANCS**

avec les

# RADIOLEVURES de la CLAIRE

ou

# MULTILEVURES

Radioactives **JACQUEMIN**

PRÉPARÉES

**à l'INSTITUT LA CLAIRE à DIJON**

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

**Sans Préparation de Levain**

**MAXIMUM D'ALCOOL — MAXIMUM DE BOUQUET**
**MAXIMUM D'AMÉLIORATION — MAXIMUM DE PLUS-VALUE**
**CLARIFICATION RAPIDE — GOUT DE TERROIR SUPPRIMÉ**
**DIMINUTION DES LIES, ETC...**

**Défoxage des Vins d'Hybrides**

*Une brochure de 48 pages sur les* **Radiolevures** *et le* **Bio-Sulfite** *Jacquemin*, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 35 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles **Georges JACQUEMIN**, de **MALZEVILLE**, près **Nancy**.

# Viticulteurs, Agriculteurs

**SULFITEZ** tous, cette année, vos vendanges au soufre sans coulure, breveté S. G. D. G.

## GLORIA-SCHLŒSING

qui remplace économiquement le **Métabisulfite** très cher, et les **solutions sulfureuses** inconstantes. Ce soufre détrône partout les mèches soufrées.

**FUMEZ** rationnellement vos terres aux

**ENGRAIS COMPOSÉS SCHLŒSING**

En sols acides, humifères, tourbeux, pauvres en chaux le

**MICROPHOSPHATE SCHLŒSING**

se montre égal ou supérieur aux scories, et coûte moins.

**VITRIOLEZ** à sec vos semences de céréales cariées ou charbonneuses, à la

**VITRIOLINE SCHLŒSING**

qui a donné, cette année, des résultats parfaits.

**PRÉSERVEZ** des rongeurs vos pommes de terre et tubercules en cave, avec le

**TUBERCULOL SCHLŒSING**

poudre insectifuge, inoffensive pour l'homme et les tubercules.

**PULVÉRISEZ** cet hiver, vos vignes au

**PYRALION SCHLŒSING**

souverain contre l'Esca ou Apoplexie, la Pyrale, etc.

---

**Demandez de suite les Notices gratuites aux**

# USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

**175, rue Paradis, MARSEILLE**

**Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sèptèmes, Arles**

*Société Anonyme par Actions. Capital : 5.100.000 Francs*

ou à leurs **Agents et Représentants**

**Agence et Dépôt à BORDEAUX, 59 bis cours Victor-Hugo.**

EDITION DE L'EST-CENTRE

47e Année. — N° 36 Dimanche 5 Septembre 1926

Tome LXXXVI

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le " Messager agricole du Midi " et " La Vigne Américaine "

Publié sous la direction de

**L. DEGRULLY & L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY.**

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

**COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE**

**R. Bichet**, professeur d'Agriculture à Villefranche.

**C. Blin**, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.

**D. Donon**, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.

**L.-J. Grandvoinnet**, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain

**J. Guicherd**, Insp. gén. de l'Agric.

**G. Jannin**, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.

**Lebrun**, directeur des services agricoles de la Marne.

**J.-B. Martin**, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.

**L. Mathieu**, directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

**L. Rougier**, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.

**Roy**, directeur des Services agricoles de l'Isère.

**Vermorel**, président du Comice agricole du Beaujolais.

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**

et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun.

**Il publie des planches coloriées hors-texte**

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **34** fr. — Pays étrangers, **60** fr.

**Le Numéro : 75 centimes**

*Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces*

**A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)**

CUVES A VIN, ALCOOL
Avec ou sans revêtement
— — en verre — —
BORSARI & Cie, Ingénieurs-Constructeurs, PARIS, 8, Bd Saint-Martin (10e), BÉZIERS, 75, Bd de Strasbourg
Adresses télégraphiques : Borsari-Paris — Borsari-Béziers — Téléphone : Paris Nord-16,75 — Béziers 1327
PROJETS, DEVIS, VISITES GRATUITS
R. du C. Béziers 37040-2014.

MISSOURI BOTANICAL GARDEN LIBRARY
RECEIVED
SEP 22 1926

## 230 gr. de gaz sulfureux

pur et libre, absence garantie de bisulfite de soude,
235 grammes de phosphate bi-ammonique pur,
**c'est-à-dire de phosphate d'ammoniaque**
de puissance nutritive doublée :

voilà les caractéristiques du

# Sulfophosphate HUBERT

Seul fabricant :

## LA LITTORALE

**53, Allées Paul Riquet, BÉZIERS**

*Méfiez vous des produits à bas prix, leur qualité s'en ressent..... celle de vos vins serait amoindrie*

8389

---

## CULTIVATEURS ! avant l'hiver,

Employez sur vos BLÉS ! sur toutes vos CÉRÉALES d'automne

# *le Nitrate de Soude du Chili*

***( 75 à 150 kilos à l'hectare )***

Vous provoquerez ainsi une **levée rapide,**
**Un enracinement profond,**
Une **végétation initiale** particulièrement **vigoureuse, et vos céréales** se **défendront** efficacement contre les

**rigueurs de l'hiver,**

**contre** la maladie et contre tous leurs ennemis **naturels**

*Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la*

**Délégation Française des Producteurs de**
**NITRATE DE SOUDE DU CHILI**
**60, rue Taitbout, PARIS (9e)**

**Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, ingénieur agronome 27, rue des Lices à AVIGNON**

**Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles**

# AMÉLIORATION DES VINS

PAR

# Sulfitage de la Vendange

## OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

# BIO-SULFITE[B] JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur

et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.

**Garanti sans Bisulfites alcalins**

# Sulfitage et Phosphatage simultanés

**Produit approuvé par la Loi**

## RESULTATS MERVEILLEUX

ET VINS PARFAITS

*Demander Brochure et Renseignements gratuits sur* **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

**l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles**

(Fondation G. JACQUEMIN)

**MALZEVILLE, près Nancy**

# SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

**Industriels et Viticoles**

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

**Usine à BEAUCAIRE (Gard)**

**Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V[e])**

R. du C. Paris, N° 45.079.

DIRECTION COMMERCIALE

**P. BALLARD**

**7, rue Collot, MONTPELLIER**

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

***Par notre***

# Solution Sulfureuse-Phosphatée

# "SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LEGALE

PRIX LES PLUS BAS

*Nous demander Notice et Conditions de Vente*

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

**Agent commercial :** P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

**Agents :** DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénélon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône). — G. FAUROUX, 71, rue d'Isly, à ALGER.

47e Année. — N° 36 5 Septembre 1926.

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


| | | |
|---|---|---|
| L. Ravaz | Chronique. — Vinification des producteurs directs ; — Sur la culture continue | 221 |
| Prof. I.-L. Serbinoff | La tacheture physiologique des feuilles des vignes américaines | 227 |
| L. Semichon et Flanzy | Sur les pectines des raisins et le moelleux des vins | 232 |
| I.-P. Wagner | Contribution à la question de la lutte contre les limaces des jardins et des champs | 234 |
| Pierre Larue | La matière organique des composts | 236 |
| | Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Ecole d'agriculture et de viticulture de Fontaines (Saône-et-Loire) | 238 |
| Bibliographie | La production et le commerce des céréales, par M. L. Machefel. — Le bail à ferme et le bail à métayage, par Achille Plaisant. — Constitution et organisation modernes des vergers de pêchers | 238 |
| | Bulletin commercial. — Observations météorologiques. | |


# CHRONIQUE

## Vinification des producteurs directs

Dans le *Paysan Savoyard*, M. Cadoret donne à ses compatriotes les conseils suivants pour la vinification des hybrides producteurs directs anciens et nouveaux.

« La lutte contre les différentes maladies cryptogamiques (mildiou, black rot), devenue chère et difficile, a mis en relief la résistance et la valeur de certains hybrides producteurs anciens et nouveaux.

Dans les anciens producteurs directs qui occupent les terres de la Drôme et de l'Ardèche, vallées de l'Isère et Savoie depuis 40 ans, il convient de parler du Noah et du Clinton. On ne saurait contrairement à la mode du jour, ne pas mettre en relief ces deux cépages, qui, depuis 1885, ont assuré la fortune viticole des vallées de la Drôme et de l'Ardèche, grâce à leur résistance au mildiou. Si ces plantations ne s'augmentent plus à l'heure actuelle, elles se maintiennent très bien et donnent du vin apprécié des producteurs et des montagnards.

Le vin de Clinton a été fort décrié parce que mal vinifié, son goût de fox était par trop développé.

Une vieille expérience de 25 années nous permet d'apporter une documentation précise à leur sujet. Cette question ne me paraît pas déplacée quoi qu'en disent certains spécialistes mal informés, puisqu'il s'agit de cépages

qui n'ont pas besoin d'être sulfatés et dont la production en alluvions ou terres légères fraîches, arrive à donner 150 hectolitres de vins à l'hectare, titrant de 8 à 12 degrés, selon les années.

1° *Vin rouge de Clinton.* — 1° Attendre la complète maturité dans les années humides et froides et égrapper à 50 o/o.

A. — Fouler.

B. — Sulfiter à 8 grammes (Ardèche-Drôme) et 5 grammes en pays froids.

C. — Aérer fortement par remontages 2 fois par jour.

D. — Soutirer au 2e jour après le départ de la fermentation en fûts non méchés.

E. — Ensuite un seul soutirage.

Dans les années chaudes, donnant beaucoup d'alcool et de couleur :

a. — Fouler et égrapper à 50 o/o.

b. — Sulfiter à 12 grammes (Drôme-Ardèche) et 8 gramme en Savoie.

c. — Aérer fortement 2 fois par jour remontage du quart du contenu des cuves.

d. — Soutirer après 24 heures de fermentation,

e. — Ensuite un seul soutirage dès que le vin est clair, eu fûts non méchés.

2° *Vins de Noah.* — Ce raisin pulpeux doit être ramassé mûr, foulé, laissé en macération 24 heures et pressé très rapidement.

Sulfiter à 12 grammes en une fois en pays chaud ;

Sulfiter à 8 grammes en une fois en pays froid.

Débourber 24 heures après pour éliminer les lies.

Aérer fortement par remontage journalier, portant sur 50 o/o du contenu cuves et en fûts pendant 6 à 8 jours.

Soutirer en fûts très légèrement méchés dès que le vin est clair.

Si le vin est un peu jaune, le coller au lait écrémé (avec tannisage préalable à 15 grammes).

3° Pour les vins d'hybrides producteurs directs nouveaux : les vendanger en pleine maturité, sulfiter de 5 à 8 grammes, et soutirer rapidement en fûts non méchés après 2 jours de fermentation.

Pour les producteurs directs nouveaux qui sont légions, il suffira de suivre les indications données par le Clinton. Toutefois, en pays chauds, par suite de la grande maturité, il sera indispensable de les acidifier par un ajout, après analyse, de 50 à 100 grammes d'acide citrique ou tartrique, suivant qu'on aura à vinifier des vendanges blanches ou rouges.

L'emploi des levures et des sulfitages (métabisulfite de potasse ou solutions sulfureuses) doivent constituer les clefs indispensables aux bonnes vinifications d'hybrides. Le rôle de l'emploi de l'acide sulfureux est en vinification préconisé il y a 25 ans par Thurgau et notre regretté maître Bouffard, puis ensuite vulgarisé par Pierre Andrieu et mon camarade Ventre, docteur ès sciences, professeur de Technologie, est bien connu mais insuffisamment appliqué. Par l'emploi de l'acide sulfureux sous toutes ses formes, on évite les maladies des vins, tout en assurant limpidité parfaite et conservation merveilleuse d'une année à l'autre pour les vins ordinaires. Cette application doit être utilisée pour les grands vins fins sans crainte d'accidents, si les doses sont exactement pesées et les remontages d'aération justement

pratiqués. Pasteur a, en effet, montré le grand rôle joué par l'aération dans la fabrication des grands crus. L'acide sulfureux maintient la couleur et empêche le jaunissement. On sait que les vins de Sauterne contiennent jusqu'à 200 milligrammes d'acide sulfureux par litre, ce qui ne nuit en rien à leur grande qualité de finesse.

Il y a 18 ans, consultés par des vignerons et négociants de l'Ermitage (Drôme) qui se plaignaient du jaunissement, nous avons pu remédier à cet inconvénient par l'emploi du métabisulfite de potasse à la dose de 6 grammes par hectolitre de vin fait.

Enfin, si les levures ne permettront jamais !! qui le sait !! de faire des grands vins fins avec les hybrides, tout au moins, ce qui est sûr, c'est qu'on améliore leur qualité dans de notables proportions.

Ne jetons donc pas l'anathème aux hybrides et à leurs vins au moment où le sulfate de cuivre vaut 4 francs le kilo et que les bras manquent pour procéder aux opérations de sulfatages.

Il s'agit tout simplement de savoir vinifier les hybrides et de gagner de l'argent en les cultivant.

Tout est là !

La vigne ne doit pas être pour le vigneron une terre de misère.

Arthur Cadoret.»

Les producteurs directs sont connus depuis longtemps dans la Savoie. L'Isabelle, à cause de sa résistance à l'oïdium, y est introduite depuis 1850 environ, constituant non pas des vignobles étendus, mais des tonnelles devant les maisons, des rangées au milieu d'autres vignes, ou des touffes isolées et grimpant parfois sur les arbres. Les raisins à goût de fraise-framboise n'y ont jamais été appréciés pour la production du vin, mais on les a utilisés et on les utilise encore pour confitures, gelées, qui ne sont pas désagréables, ou encore paraît-il, en Suisse, comme *grape-juice* : moût stérilisé, très parfumé et apprécié par les femmes à cause de son arôme très accentué.

Puis sous l'action du phylloxéra elle a disparu presque aussi tôt que la vigne française.

Dans les plaines de l'Italie du Nord, à sols frais et profonds, elle occupe encore des surfaces relativement importantes, et son goût spécial a été si bien accepté par les italiens, qu'en émigrant, ils ne manquent jamais d'emporter des boutures d'Isabelle avec eux.

Elle est aussi extrêmement répandue, toujours par petits paquets, dans l'Amérique du Sud, Brésil, Uruguay, Argentine, Chili, Pérou, etc..., dont la population est surtout d'origine espagnole et italienne, en Australie et même en Orient : il y a un peu partout des personnes qui aiment la saveur parfumée de cette vigne.

Si nous devons l'Isabelle à l'oïdium, c'est au mildiou et au phylloxéra que nous devons le Clinton et le Noah.

Le *Clinton* a un goût très spécial, un peu foxé tout de même, mais surtout âpre ; et cette âpreté se retrouve dans son vin, qui plaît ainsi aux gosiers cuirassés de l'Ardèche, de la Drôme et même des Savoies. Pourquoi lui enlever cette qualité ?

Quant au Noah, son raisin et son vin sont foxés et fades et fort désagréables. Il est difficile de s'y habituer ; et pour lui, le défoxage s'impose.

L'aération conseillée par M. Cadoret donne souvent des résultats satisfaisants. L'oxygène de l'air oxyde le parfum de foxe et le transforme en un autre moins désagréable, mais qui n'est pas toujours très alléchant.

J'avais indiqué autrefois l'eau oxygénée : un litre par hectolitre de moût, ajouté pendant la fermentation ; mais il est interdit d'en faire usage, bien qu'elle n'apporte rien au vin. N'utilisons donc pas l'eau oxygénée. Elle peut du reste être remplacée par diverses substances oxydantes. On *javelise* maintenant toutes les eaux naturelles employées pour la consommation. Rien ne s'oppose semble-t-il à ce qu'on javelise le vin de Noah qui, ainsi traité, perd nettement son goût de foxe.

Mais il est sans doute préférable de substituer aux agents chimiques, les substances qui produisent le défoxage spontané des vins de Noah qui vieillissent : le vin ne devrait avoir aucune relation avec la chimie. Dans l'aération, le défoxage est produit par une diastase oxydante ou oxydase qui utilise à cette fin l'oxygène de l'air. Dans le grain, elle est localisée surtout dans les faisceaux libéro-ligneux ou, si l'on préfère, dans les nervures qu'on voit nettement par transparence dans la pulpe interne des raisins mûrs. Ils y sont assez espacés, donc relativement peu nombreux. Mais ils se réunissent en masse compacte dans le pédicelle et dans la rafle; c'est là, par suite, que la diastase oxydante est la plus abondante. Le moût de Noah fermentant avec sa rafle *un peu écrasée* perd tout goût de foxe ; je ne dis pas qu'il devient du nectar. Et si au lieu de raisin blanc on opère avec des raisins rouges, comme M. Verge et moi l'avons fait, l'oxydation, suivant la quantité de rafle employée, peut être suffisante pour faire disparaître toute la matière colorante; le moût rouge devient blanc.

L'oxydase est aussi produite en grande quantité dans les grains

atteints de *pourriture grise*. Le Noah ne pourrissant pas facilement, on ne peut pas compter sur lui à ce point de vue. Mais les variétés françaises sont sujettes à cette maladie. Une petite quantité de vendange pourrissante ajoutée au Noah le rend sensiblement neutre.

La vendange des vignes françaises ne pourrit pas chaque année ; on ne trouverait pas en ce moment un grain pourri dans le Midi de la France. Que faire ? Eh bien, le mieux, c'est sans doute de faire fermenter le moût de Noah, non pas peut-être avec sa rafle, mais avec le *marc aussi fortement pressé que possible*, — on voit pourquoi — des variétés françaises vinifiées en blanc. Le résultat est d'autant plus marqué que le contact du moût avec le marc est plus prolongé. Une cuvaison de longue durée des moûts rouges avec leur rafle ou avec double rafle pourrait aussi aboutir à un résultat analogue. Si mes souvenirs sont exacts, M. Astruc, directeur de la Station œnologique du Gard, a amélioré nettement le vin du n° 3 Couderc, qui n'est pas foxé, mais qui a tout de même un goût spécial, en prolongeant la durée du cuvage. Il y a peut-être lieu d'en venir pour les hybrides aux longs cuvages d'autrefois, qui nous ont valu des vins fameux.

Le goût de bitume du V. Lincecumii est justiciable, lui aussi, des agents oxydants, mais pas au même degré que le foxé du V. Labrusca. Par contre, le goût herbacé ou de douce-amère du V. Cordifolia résiste à tout traitement ; mais V. Cordifolia n'intervient que très rarement dans la constitution des hybrides producteurs directs.

En résumé, on peut défoxer moûts et vins de plusieurs manières. Toutefois avant d'opérer en grand, il convient toujours d'opérer sur de faibles quantités de vendange, en variant les dosages des matières employées et les durées de contact. Une oxydation trop accentuée aboutit à une madérisation qui est parfois agréable, mais qui ne plait pas à tout le monde, ou plutôt qui n'est recherchée que dans les vins corsés.

## Sur la culture continue

« Je viens de lire, dans le N° 24 du *Progrès Agricole*, une affirmation relative à la culture superficielle de M. Aragon (Tarn), que je ne viens certes pas dénier, car elle est utile *en certains temps et* « **selon les tènements** » ; ayant visité le vignoble de M. Maroger, j'ai pu le constater et apprécier.

J'ai vu un peu de tout, mais il y a une partie de son vignoble formant cuvette, où les joncs poussent dans les chemins, qui est sûrement meilleure que la partie coteau où il y a un olivier.

De l'olivier à la cuvette, il y avait l'an dernier changement de récolte, quoique la culture fût la même.

Il y aurait donc lieu de faire des expériences en tous terrains pour pouvoir affirmer son efficacité.

En 1906, lorsque nous fîmes nos essais, nous constatâmes que dans les coteaux où on n'avait pas d'eau pour arroser, les récoltes des vignes cultivées superficiellement avec le triple de façons rendirent moins que celles cultivées *à 15 centimètres de profondeur en hiver*, binées ensuite à compter du mois de mai. Celles qui avaient reçu un sous-solage rendirent encore plus.

Depuis, je m'en suis tenu là et partout où j'ai conseillé mon procédé, les résultats ont augmenté.

Dans certains tènements, ce que peut-être M. Aragon ignore, il est bon de faire voir le soleil au sous-sol et de ne pas trop l'aplanir en hiver si on ne veut pas s'exposer à le rendre comme des routes où la pluie ne peut plus pénétrer. Il n'y a pour en voir les preuves qu'à prendre une pioche, faire un trou dans une vigne bien tenue profondément et celle cultivée superficiellement. L'on verra alors si les millimètres d'eau tombés auront pénétré également.

Je pourrais, Monsieur, énumérer d'autres constatations que j'ai faites au sujet de ces cultures, mais je crois que celles que je vous indique suffisent. Que chacun dans son tènement étudie la culture qui lui donne le plus de résultats, mais que l'on se garde d'affirmer pour une seule, car l'on y rencontrerait de grandes déceptions et peut-être des dépérissements de certains vignobles par la suite.

Espérant, M. Ravaz, que j'aurai le plaisir de vous lire dans le prochain numéro du *Progrès* et que vous voudrez bien y ajouter deux mots comme vous le fîtes en 1906, sur ce même sujet, dont les preuves et les expériences nous donnèrent raison, raison très juste et affirmative pour certains tènements ».

Çhallier (Hérault).

La culture superficielle continue ou prolongée a été pratiquée un peu partout cette année ; on peut déjà en constater les résultats. Nous prions donc nos lecteurs de s'assurer, en ce moment surtout, de ses effets : de voir si les raisins en terrain ayant souffert de la sécheresse ont mieux mûri, ou sont plus gros qu'à côté ; si le feuillage a été plus ou moins grillé ; bref, si les vignes y ont meilleure apparence que dans les tènements ayant été cultivés à la manière ordinaire.

L. Ravaz.

# LA TACHETURE PHYSIOLOGIQUE

## DES FEUILLES DES VIGNES AMÉRICAINES

On sait depuis longtemps que les feuilles des espèces et variétés de vignes américaines sont couvertes depuis la fin de mai ou des premiers jours de juin par un nombre variable de petites tachetures de couleur brun foncé et rarement violet foncé.

Ces tachetures sont angulaires.

Ce phénomène a été observé dans tous les vignobles où des vignes américaines existent. Ordinairement on le considère comme une « tacheture physiologique » normale, mais non pas comme un état pathologique des tissus de la feuille.

Néanmoins, pendant mes visites (été 1917) de la pépinière des vignes américaines de la Station œnologique d'Odessa (Souchoï Ziman), de la pépinière de Bessarabie (Ecole de viticulture à Kichineff, dans le département de Kherson, Pépinières de Zemstvo, à Wosnesensk, dans le département de Tauride (Alechki), j'ai réussi à constater que le phénomène indiqué ne peut être envisagé exclusivement comme des tachetures physiologiques normales, mais qu'il faut, dans beaucoup de cas, voir ici la manifestation spécifique des maladies cryptogamiques telles que mildiou, oïdium et autres, indiquées plus loin.

C'est dans ces foyers que débutent les processus nécrosiques des maladies cryptogamiques et maladies « mixtes ».

La première fois, mon attention sur la « tacheture » des vignes américaines était attirée par M. A. Merganian (en été 1917), qui a pris la peine de suivre le développement de ces tachetures sur les diverses vignes américaines.

J'exposerai dans mon article les faits, au point de vue de la pathologie, qui justifient mon opinion sur la nature de cette tacheture *dans les cas étudiés*.

Les espèces de vignes américaines qui ont servi pour l'observation étaient les espèces les plus résistantes au mildiou suivant l'indication de M. P. Viala, c'est-à-dire : V. Riparia, V. Rupestris et les hybrides V. Riparia × Rupestris, V. Berlandieri × V. Riparia ; ainsi que le producteur direct répandu dans les vignobles russes : Couderc N° 132-11.

Sur toutes les autres vignes américaines et sur leurs hybrides obtenus grâce aux croisements avec des vignes françaises l'aspect de cette tacheture se manifeste dans des traits semblables.

L'étude consistait dans l'opération suivante : avec les ciseaux ordinaires on découpait la tacheture et on examinait les deux surfaces à faible grossissement. Ensuite on examinait les coupes transversales faites à l'aide d'un rasoir. Le grossissement était le même ou plus fort et ayant pour but de déterminer la structure intérieure des cellules.

Cette étude était faite sur les feuilles vivantes si c'était possible, ou sur les feuilles préalablement séchées. Dans ce dernier cas, les feuilles ont été soumises à l'ébullition dans une faible solution d'acide lactique (1 goutte de solution à 10 o/o de cet acide dans 10 $cm^3$ d'$H^2O$) pour étendre les tissus desséchés.

J'indique les résultats principaux obtenus :

1) Feuilles de Vitis-Riparia cueillies en juillet dans le vignoble de l'Ecole de Viticulture de Bessarabie.

L'aspect général des feuilles est absolument normal.

Sur les plus jeunes feuilles sont dispersées ça et là les petites taches angulaires, dont la grandeur est un peu moindre que la tête d'une épingle. Leur couleur est brun foncé et rarement violet foncé. Ces taches sont disposées sur les nervures et sur la partie molle des feuilles dans les lieux les plus éloignés des nervures plus grandes. On peut trouver des feuilles sur lesquelles il y a seulement 3-4 petites taches. *Sur les feuilles de la base et celles du milieu* des sarments, on aperçoit les mêmes taches, mais en nombre plus élevé et de dimensions plus grandes.

Il n'est pas difficile de voir au microscope sur la partie inférieure des morceaux des feuilles découpées avec les ciseaux, les restes des conidiophores de Plasmopara Viticola Berl. et de Toni qui font saillie par les stomates. Je ne trouvai pas de conidies.

La surface supérieure des taches est complètement normale sur les coupes transversales passant sur ces taches, j'ai réussi à observer (avec faible et fort grossissement) les débris du mycelium du parasite indiqué. Ce mycelium était dans l'espace intercellulaire et avait la forme des filaments vides, privés des cloisons transversales. Cette absence de cloisons transversales est appropriée au champignon provoquant la maladie du mildiou.

Toutes les cellules de ces taches, et de place en place, l'enveloppe de ces dernières, contiennent un pigment liquide, non grenu, brunâtre (rarement rouge-brun). Les grains chlorophylliens étaient trouvés seulement dans quelques cellules.

Le bleu de méthylène de Lœffler basique ne permet pas de découvrir les noyaux des cellules.

Les protoplastes des cellules ainsi pigmentées sont détruits et présentent des petits rassemblements en grains très minces à l'intérieur des cellules atteintes.

Ces données sont surtout importantes car toutes les feuilles de V. Riparia de la cueillette de cette année ont l'aspect extérieur sain et on ne voit pas ici les taches brunes, sèches, grandes, nécrosiques qui sont caractéristiques et communes pour le Mildiou et l'Oïdium; néanmoins, l'étude au microscope montre que les cellules pigmentées sont mortes et dans l'espace intercellulaire existe le reste du mycelium de Plasmopara Viticola Berl. et de Toni.

Ainsi dans ce cas, nous avons eu affaire sûrement avec le Mildiou et avec l'aspect particulier de cette maladie. Pour vérifier définitivement le cas décrit de Mildiou, j'ai cueilli la collection des feuilles avec mêmes tachetures typiques dans la pépinière des vignes américaines de la Station Œnologique. Une partie de ces feuilles a été desséchée et l'autre a été placée dans une chambre humide dans le but de provoquer l'apparition des spores du champignon. L'examen microscopique des feuilles desséchées a montré le même aspect de la structure des cellules pigmentées. Il a été possible de voir de place en place les débris de mycelium de Plasmopara Viticola de Berl. et de Toni dans l'espace intercellulaire et d'observer la mort des cellules. Chez quelques feuilles, même à l'œil nu, il n'a pas été difficile de voir le dessèchement des tissus pigmentés. Ce dessèchement commence du milieu de la tache et se propage graduellement dans toutes les directions.

Les feuilles placées dans la chambre humide ont donné des résultats encore plus frappants. Quelques heures après la mise dans la chambre, sur la sur-

face inférieure de ces taches apparut le feutrage aranéeux blanc qui est caractéristique pour le Mildiou L'examen au microscope a montré les conidiophores du Mildiou. Les parties tachetées ont commencé de mourir, et deux, trois conidiophores avec le développement des conidies (Plasmopora Viticola Berl. et de Toni), faisaient saillie des stomate des feuilles.

Donc cette récolte des feuilles typiques tachetées et leur analyse ont affirmé encore une fois qu'il faut sous le nom de « la tacheture physiologique » des vignes américaines comprendre dans beaucoup de cas une manifestation spécifique du champignon du Mildiou (Plasmopara Viticola Berl. et de T.).

* * *

2) Les feuilles de V. Rupestris ont été récoltées quelques fois (juillet-septembre) dans le vignoble de la Station Œnologique.

Dans ce cas pour l'étude des causes de la tacheture dite physiologique on a choisi des échantillons avec les petites taches et en même temps les plus caractéristiques. L'examen se faisait dans la même direction. Les petites taches de ces feuilles ont l'aspect angulaire de couleur brun foncé. Vers l'automne, ces taches deviennent carrées ou quadrangulaires irrégulières, et se dessèchent. Sur quelques feuilles, elles se disposent presque des distances égales les unes des autres ; sur les autre feuilles par des groupements.

Souvent on observait qu'avec le temps la quantité des taches décrites augmente au cours de l'été et les feuilles sont abondamment couvertes par elles ; ces feuilles commencent à jaunir et à se dessécher avant l'époque normale.

Le transport des feuilles ainsi tachetées dans la chambre humide après 24 h. et même plus tôt permet d'observer l'apparition des conidiophores du Plasmopara Viticola sur la face inférieure de ces taches angulaires ou carrées ; cette fructification du champignon forme un feutrage tendre, farineux, de couleur blanche.

Quand l'œil nu n'aperçoit pas de fructification du champignon, l'examen au microscope montre les débris des conidiophores du champignon indiqué, sortant des stomates ; les coupes transversales permettent de voir les débris des filaments vides du mycelium passant dans l'espace intercellulaire.

Tout cela dit que les taches dites « physiologiques » sur les feuilles des vignes américaines ne présentent dans beaucoup de cas que la manifestation particulière du Mildiou (Plasmopara Viticola).

* * *

Je passe au 3e groupe de feuilles avec les signes typiques de tacheture dite physiologique.

Pour faire la vérification des données déjà indiquées, j'ai cueilli les feuilles de V. Riparia × V. Rupestris et V. Berlandieri × V. Riparia au cours du mois d'août dans le vignoble de la Station Œnologique. Dans ce cas, j'ai choisi seulement les échantillons avec les taches les plus caractéristiques et sur ces feuilles il n'y avait aucune trace extérieure de maladies cryptogamiques.

Comme dans les cas précédents, j'ai constaté ici que la cause du développement de ces taches est le champignon Plasmopara Viticola. Dans ce

3e groupe, j'ai observé l'état décrit déjà des cellules pigmentées, présence dans quelques cas du mycelium mourant dans l'espace intercellulaire et même les conidiophores privés des conidies et sortant des stomates sur la partie inférieure des feuilles. Ainsi dans tous les cas examinés, je voyais seulement la contamination par le Mildiou des feuilles de vignes américaines et je pouvais attribuer l'apparition de cette tacheture spécifique exclusivement au parasitisme du Plasmopara Viticola. Deux cas suivants me font aboutir à une autre conclusion un peu différente.

3) Pendant mon excursion dans le département de Keherson (août 1917), je ne pouvais pas laisser sans considération les tachetures extrêmement développées sur les feuilles du producteur direct Couderc N° 132-11, d'abord dans la pépinière de Wosnesensk, puis la même chose dans la pépinière d'Aleschky (Départt du Tauride). Dans ces deux cas, la tacheture des feuilles se distinguait en quelque sorte de la tacheture déjà décrite.

Les taches sur les feuilles de Couderc N° 132-11 étaient en majorité de couleur violet-foncé, de grandeur extrêmement variable, depuis à peine visibles à l'œil nu, jusqu'à la grandeur du grain de millet. Les contours de ces taches n'étaient ni régulièrement angulaires, ni carrées, ni rectangulaires comme cela a été remarqué dans les cas précédents ; ces contours étaient flous et semblaient comme munis de prolongements. Les mêmes feuilles, j'en ai trouvé dans la Station Œnol. en août 1917 (v. américaines). Une partie d'échantillons a été séchée, l'autre a été placée dans la chambre humide pour provoquer la fructification du mildiou sur les feuilles récoltées.

Néanmoins, je n'ai pas réussi à obtenir la fructification du champignon.

En faisant les coupes transversales de ces taches sur les feuilles séchées de Couderc N° 132-11, j'ai pu découvrir dans quelques cas des suçoirs dans la partie épidermique corticale supérieure des feuilles. Ces suçoirs rappelaient beaucoup les suçoirs de Uncinula necator B et C, et chez d'autres les suçoirs de Erysiphaceae Salm. (Les dessins les plus typiques de ces suçoirs sont imprimés chez E. S. Salmon. « A monographe of The Erysiphaceae ». New-York 1910).

Malgré la recherche du mycelium du parasite indiqué, je n'ai pas réussi à le trouver sur la surface des feuilles. Il est possible que Uncinula necator B et C, accomplit rapidement son cycle sur la surface des feuilles et le mycelium meurt après la formation et la dispersion des conidies.

Les traces uniques de la présence du parasite sont les suçoirs du champignon laissés dans les cellules de l'épiderme.

Ainsi il est possible d'admettre que les taches dites « physiologiques » des feuilles des vignes américaines, d'après mes observations faites sur Couderc N° 132-11, peuvent être créées par le Mildiou et aussi par le champignon Uncinula necator B et C et que ces taches sont les petites parcelles nécrotiques du tissu, où se fixaient les suçoirs du champignon indiqué et où il vivait à l'aide de ces organes.

Cette dernière opinion est maintenue encore pour une autre cause.

En examinant au microscope la structure intérieure des parcelles pigmentées de la feuille de (Couderc 132-11), je me persuadais constamment dans ce fait que le contenu des cellules de ces parcelles a été complètement désorganisé. Le bleu de méthylène (coupe transversale) ne permet pas de trouver les noyaux ; les grains chlorophylliens se rencontrent très rarement et les cellules pigmentées contiennent le contenu microgranulé sans forme déterminée, uniformément colorée en brun. En outre, les cellules de l'épiderme des

parcelles pigmentées sont souvent nettement mourantes. L'examen d'une série de taches sur les feuilles de Couderc N° 132-11 et ensuite de Rupestris du Lot (récoltées dans la Station Œnologique, dans l'Ecole de Bessarabie, dans la pépinière d'Alechki en été 1916 et conservées dans l'herbier de la section Phytopathologique de la Station Œnologique) a permis de découvrir que l'aspect indiqué de cette « tacheture physiologique » est provoqué très souvant par le champignon Septoria melanosa (Viala et Ravaz) Elenk.

Si on suit le développement graduel de ces taches on voit que d'abord elles rappellent les mêmes tachetures que dans tous les cas décrits déjà, mais ensuite elles se transforment dans les petites taches nécrosiques sèches à la façon du fait qui a été constaté par nos observations pour les taches provoquées sur les feuilles des vignes américaines par le Plasmopara Viticola Berl. et de Toni.

Les coupes transversales permettent de trouver les picnidies de ce champignon ; dans le cas de l'absence de ces dernières on peut voir le mycelium de Septoria melanosa (Viala et Ravaz) Elenk. sur les très petites taches.

Dans les cas très rares sur les locaux infectés on pouvait observer le développement du champignon Macrosporium uvarum Thüm, et encore plus rarement Actinomyces chromogenes Gasp. (Il est nécessaire de dire que la morphologie et biologie des demi-parasites de vigne comme Septoria melanosa (Viala et Ravaz) Elenk. Macrosporium uvarum Thüm et Actinomyces chromogènes Gasp. sont étudiés par moi-même à l'aide de la méthode des « cultures pures » et cultures « mixtes »).

Voilà donc les résultats de mon étude jusqu'à cette année. Ce serait trop promptement dénier la possibilité de l'existence (chez les vignes américaines) de « tacheture physiologique » comme le phénomène complètement physiologique et normal.

Néanmoins les résultats obtenus témoignent au profit de l'opinion que très souvent les causes de tacheture semblable des vignes américaines sont des champignons Plasmopara Viticola Berl. et de Toni, Uncinula necator B et C et Septoria melanosa (Viala et Ravaz) Elenk.

La résistance des vignes américaines ci-dessus indiquées est très grande par rapport au Mildiou et Oïdium. *Il est possible* que les taches décrites et qui se distinguent nettement des taches ordinaires sur les feuilles de vignes, produites sous l'influence des champignons indiqués plus haut, sont seulement la première et la faible manifestation des maladies. L'infection arrive, s'arrête rapidement et comme résultat il n'y a pas lieu à mortalité totale du feuillage frappé par la maladie comme cela est naturel pour le Mildiou et l'Oïdium sur des vignes Européennes ; on est en présence seulement de la formation des petites parcellettes nécrotiques pigmentées où l'infection existait très peu de temps.

Jusqu'à ce jour la tacheture des feuilles des vignes américaines était envisagée comme le phénomène normal physiologique et comme caractère biologique des vignes américaines ; on ne prenait aucune mesure contre elle.

Néanmoins les observations des signes nets de la mort et de la dessiccation avec le développement graduel de ces taches (observés en été 1916 dans la pépinière d'Alechki, dans la pépinière de M. W. Singeysen, dans le village Chabof, près de l'Akkermane et dans d'autres propriétés) témoignent de la nécessité de la lutte contre le développement de ce phénomène.

Dans les cas contraire, ces maladies nécrosiques spécifiques, surtout dans le cas de son développement extrême, peuvent non seulement provoquer le

non aoûtement des vignes américaines, mais encore servir comme foyer constant de ces infections (Oïdium, Mildiou), qui sont très dangereuses pour les vignes européennes.

Il y aurait donc lieu d'introduire dans les pépinières vignobles occupées par la culture des vignes américaines la pulvérisation préalable de ces plantations avec de la bouillie bordelaise à 2 o/o avant ou tout de suite après.

Prof. I.-L. Serbinoff.

---

# SUR LES PECTINES DES RAISINS

## ET LE MOELLEUX DES VINS (1)

Cette note rapporte les faits nouveaux de nos études sur la production et la constitution des pectines et des gommes dans les raisins, les moûts et les vins.

*Séparation des pectines et des gommes.* — Après de nombreux essais nous avons obtenu le précipité de pectines dépourvu d'impuretés en ajoutant 1 pour 100 H Cl au moût et au vin avant la précipitation par l'alcool.

Ce précipité étant redissous dans l'eau, nous en extrayons l'acide pectique sous forme de pectate de calcium par le procédé de Carré et Haynes légèrement modifié. Dans le filtrat les gommes sont reprécipitées par l'alcool.

L'examen d'un grand nombre de moûts et de vins a montré que *les moûts de raisins ne contiennent que des pectines et que les vins ne contiennent que des gommes ou un mélange de pectines et de gommes.*

*Constitution des pectines des moûts.* — Le précipité de pectine est un éther méthylique de l'acide pectique combiné à quelques autres composés organiques et à des éléments minéraux. Un moût de grenache a donné :

| | |
|---|---|
| Radical alcoolique ($CH^3OH$) | 12,86 |
| Noyau pectique (dont acide pectique, 69,60 ; autres composé organiques, 11,83) | 81,43 |
| Eléments minéraux | 5,71 |
| Total | 100,00 |

Le radical méthoxyl, déjà signalé dans les marcs de pommes par Fallenberg, a été caractérisé après oxydation par le procédé de Denigès et par la réaction de Trillat à la diméthylanilîne ainsi que par formation d'acide formique.

Le noyau pectique nous a donné par hydrolyse une solution contenant un sucre en $C^5$, qui réduit la liqueur de Fheling, donne au polarimètre $[\alpha^{15}_D]=+230$ environ et qui par l'acétate de phénylhydrazine donne une osazone qui nous a paru être l'arabinosazone,

Les éléments minéraux sont des phosphates de Ca, Mg, Al avec trace de Fe.

---

(1) Communication à l'Académie des Sciences.

*Constitution des gommes des vins.* — Ces gommes, signalées par Pasteur et étudiées par Béchamp, nous ont donné par hydrolyse du glucose caractérisé au Fehling et au polarimètre et par formation de glucosazone.

*Origine des pectines.* — La pectose ou protopectine insoluble, étudiée dans les marcs de pommes par Clayson Norris et Schryver et dans les zestes de citron par Sucharipa, paraît également provenir dans les raisins d'une désagrégation des tissus cellulosiques de la grume. La trop grande acidité du moût entrave l'action de la pectose et la transformation de la pectose en pectine soluble. Elle ne la produit qu'à la fin de la maturation et surtout pendant la surmaturation et le passerillage. Voici les résultats donnés par des raisins de grenache riches :

| | Sucres par litre. | Acidité par litre. | Pectine par litre. | Pectose par kilogr. de marc. |
|---|---|---|---|---|
| | — | — | — | — |
| Moût naturel de Grenache..... | 360g | 3g,25 | 1g,54 | 2g,53 |
| Même moût après douze jours de passerillage..... | 502g | 3g,30 | 5g,25 | 3g,80 |
| Augmentation pour 100..... | 34,9 | 1,54 | 240,0 | 50,2 |
| Même moût par même concentration artificielle..... | 502g | 4g,53 | 2g,67 | 3g,53 |

Sous l'action de la chaleur, l'acidité des moûts joue le même rôle que la pectose (Müntz et Lainé).

*Origine des gommes.* — Contrairement à l'opinion de Müntz et Lainé, les gommes ne proviennent pas de la désagrégation des pectines. La diminution des pectines au cours des fermentations n'est pas en relation avec la production des gommes. Celles-ci n'ont pas non plus une origine microbienne ; elles paraissent être un déchet de la végétation des levures.

*Applications œnologiques.* — 1° Les pectines permettent de distinguer les vins de liqueurs naturels, obtenus par surmaturation et passerillage, des vins de liqueur de concentration artificielle. Les gommes distinguent les vins de liqueur ayant partiellement fermenté des mistelles ou mutés à l'alcool.

2° Les doses de pectine varient avec les cépages. Ceux qui passerillent bien (grenache, muscat, malvoisie, etc.) donnent des moûts riches en pectines et des vins moelleux. Ceux qui passerillent mal ou difficilement donnent des moûts pauvres en pectines (clairette, picpouls, aspirans) et des vins secs, manquant de moelleux. La destrane, engendrée par le *Botrytis cinerea* sur les raisins de Sauternes, a des propriétés et une constitution différentes de celles des pectines.

3° On peut rendre moelleux des vins secs en chauffant le marc frais avec une partie du moût : son acidité transforme la pectose en pectine soluble.

4° Nos résultats expliquent les procédés des Grecs et des Carthaginois pour la préparation des vins de liqueur. Ils recherchaient les vins veloutés et parfumés : leurs *vins apyres* (obtenus sans concentration des moûts) provenaient de *raisins passerillés* (séchés au soleil) ; les raisins non passerillés servaient à faire des *vins cuits* que la cuisson enrichissait en pectine.

5° Le moelleux est en relation avec l'exaltation des bouquets de fruits, qui paraît favorisée par la dissociation de l'éther méthylpectique, la libération du radical méthoxyl et sa juxtaposition aux essences et aux oléorésines que le raisin contient.

L. Semichon et Flanzy.

---

## CONTRIBUTION A LA QUESTION

DE LA

# LUTTE CONTRE LES LIMACES DES JARDINS [1]

ET DES CHAMPS

Par le printemps pluvieux et humide à l'excès de 1926, les dégâts causés par les limaces des jardins ont été considérables.

Or, j'ai eu l'occasion cette année de faire à ce sujet une constatation très intéressante.

J'avais jusqu'ici donné régulièrement à mon potager des doses massives de fumier et d'autres engrais organiques. Les engrais chimiques n'y furent employés que subsidiairement ou dans un but expérimental. Cela bien entendu, non pas parce que je doutais de leurs bons effets en culture maraîchère, mais seulement à cause de la facilité que j'avais de me procurer les engrais organiques. Ces circonstances étant changées depuis l'année dernière, je dus recourir à l'emploi exclusif d'engrais du commerce dans mon potager. Pour avoir un engrais complet, je répandis au *courant de l'hiver* à la volée et sur l'étendue totale, le plus régulièrement possible, 10 kilogrammes de scories et 15 kilogrammes de sylvinite par are ; au printemps, 4 kil. 5 de sulfate d'ammoniaque après le béchage, légèrement enterrés par le coup de râteau qui suit.

*Or, cette année, pendant la période la plus critique de l'invasion des limaces, et jusqu'à ce moment, je n'ai pas constaté la moindre trace de ces mollusques voraces ; leur absence est complète.* Ils avaient, cependant, les années précédentes, régulièrement visité mon potager et, ce, de façon de plus en plus alarmante.

Tous les potagers d'alentour ont été particulièrement ravagés, cette année, et les dégâts des limaces font l'objet des lamentations des ménagères et propriétaires de jardins. Les dommages causés par ces mollusques en cette saison humide par excellence, sont incalculables.

L'explication du fait constaté ne me paraît d'ailleurs pas difficile. On sait que les sels accessoires de la sylvinite et les chlorures ont tendance à s'infiltrer, pendant la saison d'hiver, dans les couches profondes du sol, tandis que la potasse se combine parfaitement avec la couche arable ; elle ne possède, on ne l'ignore d'ailleurs pas, rien de l'humeur vagabonde des sels accessoires qui l'accompagnent. Ces sels, dans leurs périgrinations dans le sous-sol, ont évidemment surpris les mollusques engourdis dans leurs refuges souterrains et les y ont étouffés. Les rescapés, s'il y en a, en cher-

---

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture, juillet 1926.

chant à remonter à la surface, la belle saison venue, et à circuler dans le sol, ont probablement été surpris par l'action caustique du sulfate d'ammoniaque, légèrement enterré après le béchage. Pour produire l'effet en question, il faut évidemment épandre le sulfate d'ammoniaque une *quinzaine de jours avant les semailles*, et les sels de potasse, nous le répétons, au *courant de l'hiver*, c'est-à-dire assez longtemps avant le réveil de la végétation, ce qu'on ne cesse au demeurant, de recommander pour l'emploi de la sylvinite comme engrais.

Donc, *à priori*, il n'y a presque pas de doute qu'il faut attribuer la disparition complète des sinistres ravageurs dans mon potager au printemps à rien d'autre qu'à l'application des doses d'engrais ci-dessus spécifiées. Evidemment, l'effet caustique et corrosif des sels accessoires de la sylvinite y entre pour beaucoup, sinon exclusivement ; peut-être aussi l'action acide du sulfate d'ammoniaque y a quelque peu contribué. Mon opinion, que la part du lion dans ce travail de destruction revient aux premiers, est corroborée par un grand nombre de membres de notre Société. A la suite de la publication par moi d'un article sur cette question dans notre revue, ils m'ont informé qu'ils ont obtenu des résultats analogues avec des sels de potasse seuls.

Au demeurant, d'après la *Terrre Vaudoise* du 16 novembre dernier, on a fait en Suisse les mêmes observations relativement aux *vers blancs*. Ceux-ci étaient en effet moins nombreux dans les champs où l'on avait répandu de la sylvinite. L'an dernier, notamment, alors que les jeunes plantations de vignes étaient presque complètement détruites dans le vignoble suisse par les vers blancs, un viticulteur de Pully (Vaud) sauva les siennes en mettant au pied de chaque souche, en plantant, environ 30 grammes de sylvinite. Des résultats identiques ont été obtenus en Allemagne avec de la kainite titrant 12.4 p. 100 de potasse. La sylvinite riche, ainsi que la sylvinite ordinaire, conviennent parfaitement toutes les deux pour la destruction et l'éloignement des vers blancs.

Il n'y a donc rien d'étonnant aux contestations faites par moi au courant du printemps dernier.

En terminant, je tiens à ajouter que les sels de potasse doivent être répandus sur la *surface entière* du potager ou jardin à préserver. Une parcelle témoin, non traitée, pourrait être dans la suite un foyer d'invasion pour les parties traitées. Il vaut mieux ne pas employer d'engrais organiques pour l'année d'expérimentation ; en voici les motifs :

Il est incontestable que les matières en putréfaction incorporées au sol par les engrais organiques, le fumier de ferme, les matières de vidange, les composts, les gadoues, les déchets de marchés, etc., favorisent le développement de certaines affections cryptogamiques, dont notre époque est particulièrement affligée, tout en constituant un milieu approprié au séjour et à la pullulation de toutes sortes d'insectes et autres parasites animaux. En particulier, les vers blancs et les limaces y trouvent un milieu ambiant leur convenant à merveille.

I. P. Wagner.

# LA MATIÈRE ORGANIQUE DES COMPOSTS

Les hygiénistes veulent tout incinérer. Durant la guerre on a détruit ainsi beaucoup de matières organiques qui aurait fait de l'excellent fumier et avaient tant de peine à brûler ! Mais on détruit, hélas, bien d'autres choses...

Si l'on en croit la légende, les anciens militaires attachaient plus d'importance à la conservation des matières végétales et animales dont la création demande tant d'efforts aux agriculteurs.

La fertilité de la campagne de Pourrières (Var) remontrait à l'abondance des cadaves de combats livrés par un certain Marius, si notre mémoire est fidèle : *Campi putridii* !

Les agronomes doivent lutter contre la tendance incinérante et chercher un emploi à tous les résidus.

C'est ainsi qu'ils utilisent les insectes même : engrais de hannetons ou de sauterelles.

Dans ces composts c'est la chaux qui joue le principal rôle en neutralisant l'acidité du milieu et favorisant ainsi l'action des bactéries et des ferments.

Le marc de raisin est également justiciable de la chaux qui détruit les tanins et provoque un échauffement considérable.

Tous les jardiniers fabriquent des composts avec les mauvaises herbes, les déchets de légumes.

On peut y introduire les fanes de pommes de terre, les bruyères, les genêts, les déchets de céréales et même la sciure de bois.

La différence entre un compost et un fumier est que le compost est sec et ne renferme pas de matières animales. Mais elles ne nuisent pas ! On doit même l'arroser du peu de purin dont on dispose.

A défaut de purin, il faut des engrais azotés soluble.

* * *

On avait au début employé le sulfate d'ammoniaque. Ce produit d'origine étrangère, le plus souvent coûte très cher. On attend que la poudrerie de Toulouse en jette des flots poudreux sur tous nos champs auxquels la pluie et la neige n'apportent que quelques dizaines de livres d'ammoniaque par hectare et par an.

Les agronomes de Rothamsted ont réussi à décomposer la paille en la saupoudrant par couches successives au moyen de 40 à 50 kilogrammes de sulfate d'ammoniaque par tonne et en arrosant ensuite.

La température s'élève puis le tas se refroidit. On recoupe alors pour faire un nouveau tas.

Le fumier artificiel est réussi en quatre mois.

Il serait plus économique de remplacer le sulfate d'ammoniaque par le crüd ammoniaque des usines à gaz, produit corrosif et acide.

Mais comme le compost renferme de la chaux et pas mal de matière organique à brûler, comme on l'arrose, comme on ne l'emploie qu'au bout de six mois, la nocivité du crüd a le temps de faire place à un engrais riche en azote utile.

A Madras, M. Ayar a eu l'idée de faire appel à la cyanamide de calcium qui apporte à la fois la chaux et l'azote. Il l'a appliqué à la décomposition de la paille de riz.

La paille de riz est dure et tellement peu absorbante comme litière que nous l'avons vue relaver en Camargue pour servir plusieurs fois avant de se transformer en fumier.

Le tas traité à la cyanamide fut entièrement transformé en une matière tendre, noir brunâtre au bout de 70 jours. On avait mieux qu'un compost, mais du fumier artificiel.

* * *

Il n'est pas interdit d'ajouter aux composts de l'acide phosphorique et de la potasse.

Dans ce cas on choisira les scories de déphosphoration à réaction basique et qui apportent de la chaux.

Pour la potasse, le sulfate est toujours préférable, mais on peut employer les autres sels, tous neutres et solubles.

Quant aux doses, elles dépendent surtout du porte-monnaie de chacun. On n'en mettra jamais trop.

Une proportion de l'ordre de deux pour cent en poids paraît normale.

De même la dose d'eau ne peut guère être indiquée. Elle dépend de la nature des substances employées, de leur état de dessiccation, du climat. En principe on n'emploie jamais trop de purin.

En pratique le liquide ne doit pas s'écouler du tas.

M. Roos, le père des composts de marc de raisin, indiquait pour 100 kilogrammes quinze litres d'un purin artificiel renfermant par hectolitre, un kilogramme de chaux et deux kilogs et demi de sulfate d'ammoniaque.

Une fois la fermentation obtenue et le tas recoupé et remonté, on le couvre de terre pour que les microbes anaérobies achèvent la transformation en « beurre noir » des déchets cellulosiques les moins fermentescibles.

* * *

Mais ce n'est pas faire œuvre la plus utile que d'envoyer au fumier ou au compost tous les résidus.

L'animal donne à certains d'entre eux une valeur beaucoup plus grande en les transformant en viande ou en lait. Dans certaines vignes américaines, les déchets végétaux des gadoues sont employés à l'élevage du porc. Quinze habitants nourrissent un cochon sans s'en douter.

Chez nous quantité d'herbes qualifiées de mauvaises parce qu'elles croissent entre des plantes plus utiles, peuvent être employées à l'alimentation des vaches, des lapins, de la volaille qui ne reçoit jamais trop de « verdure ».

Et il se développe une pratique qui pourrait bien réduire sensiblement la déchéance de la matière végétale, c'est celle de l'ensilage.

On a vu ensiler des voitures de chardons provenant du sarclage. Ce sont les vaches laitières — et non les ânes — qui les ont mangés.

* * *

— Les déchets végétaux doivent donc être si possible consommés en nature, sinon conservés en silos ; à défaut convertis en composts, mais jamais incinérés — à moins qu'ils ne renferment une trop grande proportion de graines dures.

*... In pulverem non reverteris !*

Gurgy-sur-Yonne 1926.

Pierre Larue,
Docteur de l'Université
Ingénieur agronome.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Fontaines (Saône-et-Loire).**— La rentrée des élèves nouveaux est fixée au 3 octobre et le concours pour les bourses d'entrée aura lieu le 11 septembre à Mâcon.

L'enseignement est théorique et pratique (grandes cultures, vignoble, horticulture).

L'enseignement pratique comprend de plus *les Applications de l'Electricité à l'agriculture* et en particulier, le *Labourage électrique*. Délai d'inscription : avant le 8 septembre.

L'Etablissement est d'un accès facile (gare sur la grande ligne du P.-L.-M.). Pour tous renseignements, écrire au Directeur de l'Ecole, à Fontaines (Saône-et-Loire).

## BIBLIOGRAPHIE

**La produc ion et le commerce des céréales**, par M. L. MACHEFEL, chef de l'Office de renseignements agricoles au Ministère de l'Agriculture. Un volume 13,5 × 21 de 130 pages. Broché : 7 fr. 20, franco : 8 fr. En vente à la Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (VI[e]).

On connait l'importance du commerce des céréales en France, et tous ceux qui l'exercent ou en sont tributaires ont grand intérêt à bien se rendre compte du mécanisme des transactions qu'il entraine.

M. Machefel, par les hautes fonctions qu'il occupe au Ministère de l'Agriculture et le cours qu'il professe avec éclat à l'Ecole de Meunerie, était spécialement qualifié pour exposer une telle question.

Son ouvrage comporte l'étude des statistiques agricoles douanières et de la consommation, du commerce international du blé, le commerce et la mouture des grains le régime douanier, le régime des entrepôts, l'admission temporaire, le bon d'exportation, le mécanisme des marchés, et des bourses de commerce.

Une partie administrative relate la réglementation de l'industrie de la minoterie, la taxation du pain, les attributions en cette matière des maires, des préfets, du ministre de l'Agriculture, la fixation du prix limite du pain et des farines, l'extraction de la farine et de l'addition des succédanés.

**Le bail à ferme et le bail à métayage.** Traité théorique et pratique à l'usage des propriétaires, fermiers, métayers, notaires, experts, régisseurs, gérants et administrateurs de biens ruraux, par Achille Plaisant, premier président honoraire de la Cour d'appel de Bourges, agriculteur. 1 vol. in-16 de 200 pages : 5 fr. (Librairie J-B. Baillière et fils, 19, rue Hautefeuille, à Paris).

C'est en utilisant une double expérience judiciaire et agricole, que M. Plaisant a composé ce traité sur les baux à ferme et à métayage, dans la pensée que la pénétration réciproque des idées juridiques et de la pratique agricole rendrait l'ouvrage à la fois plus clair, plus intéressant et plus utile.

L'auteur s'est borné à ce qui est d'une pratique ordinaire et courante, et a laissé de côté ce qui est purement théorique, exceptionnel et inusité.

Cependant, pour répondre aux préoccupations actuelles du monde agricole, il n'a pas pu manquer de traiter, à l'occasion de chacun des éléments essentiels des baux, des questions encore assez neuves et qui ont été soulevées, les unes au cours du siècle dernier, les autres à une époque assez récente, et à la suite des événements qui ont perturbé la situation économique et sociale.

C'est ainsi qu'on trouvera exposés dans ce volume : d'une part l'indemnité pour améliorations réalisées au cours du bail et réclamées en faveur du fermier sortant, et d'autre part par la détermination, pour le fermage, d'un prix variable suivant les cours des denrées telles que la viande et le blé, à l'estimation des cheptels à la sortie du fermier, et à l'attribution de la plus value anormale acquise par le cheptel vif au cours du bail, etc.

Il a enfin proposé comme exemples, à l'appui de ces développements, quelques formules de clauses ou des baux, qui ont subi déjà l'épreuve de la pratique, ou des indications sur la préparation, la rédaction des baux, et enfin sur les frais, honoraires et droits des actes notariés.

---

**Constitution et organisation modernes des vergers de pêchers.** — Brochure de 48 pages, en vente chez tous les libraires et à la librairie spéciale agricole, 58, rue Claude-Bernard, Paris (5e) au prix de 5,40 (Franco 6 fr.).

Les plantations de pêchers prennent dans les régions du Sud-Ouest, du Sud-Est et du Midi une extension considérable dont il y a lieu de se réjouir.

Les résultats obtenus par nos arboriculteurs sont des plus intéressants et les bénéfices laissés par les vergers rationnellement établis et conduits sont bien faits pour encourager les planteurs.

Mais le pêcher est malheureusement sujet aux attaques d'un certain nombre de parasites contre lesquels il est indispensable de lutter énergiquement si l'on veut obtenir de beaux fruits de commerce, prolonger au maximum la vie des arbres.

La cloque et le puceron vert, les deux plus grands ennemis du pêcher, doivent être harcelés sans merci par les moyens appropriés.

Pour faciliter la lutte il est nécessaire de conduire les pêchers suivant une méthode spéciale sur laquelle M. Deumié, le réputé professeur d'arboriculture de Toulouse, appelle l'attention des arboriculteurs dans une brochure extrêmement intéressante qu'il vient de publier.

---

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Il s'est encore produit quelques demandes sur place, demandes peu importantes, motivées souvent par des retards dans les arrivages attendus. Les prix payés n'ont que peu varié ; ils ont cependant encore marqué une légère hausse sur les précédents. On a payé des vins rouges du Midi 8°, de 133 à 135 fr. ; des 9° de 143 à 147 fr. ; des 10° de 161 à 163 fr. Tous ces taux pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

Les clients qui ont beaucoup acheté ces temps derniers, modèrent à présent leurs ordres. Les débitants ont dû payer les nouveaux droits sur les quantités de boissons restant dans leurs caves le 6 courant, et qu'on leur a demandé de déclarer ; ceci, avec les augmentations qu'ont subi les prix à la propriété ces temps derniers et dont la répercussion s'est fait sentir sur les derniers achats, a amené une nouvelle élévation des prix de détail. On voit affichés dans certains dépôts sur place, des vins rouges 9° de 1,90 à 2 fr. le litre.

LANGUEDOC : Des pluies importantes viennent de mettre fin à la sécheresse.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 23 août | Cours du 30 août |
|---|---|---|---|
| 7 à 8°..... | » | 12 fr. 50 | 12 fr. à |
| 8 à 9°..... | 58 | à 13 fr. le d. | 13 fr. le d. |
| 9 à 10°..... | à | | |
| 10 à 11°..... | 73 | | |
| 11 à ..... | » | | |
| Costières..... | 6,25 à 7 fr. le d. | | |
| Rosé, paillet, gris..... | | | |
| Blanc Bourret..... | | | |
| Blanc Picpoul ..... | | | |

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 24 août | Cours du 31 août |
|---|---|---|---|
| 8°..... | | » | » |
| 9°..... | 64 | 8 à 10° : 100 à 120 | 8 à 10° : 100 à 120 |
| 10° ..... | à | | |
| 11°..... | 75 | 10° à 11° : 121 à 134 | 10° à 11° : 121 à 134 |
| Rosé..... | 7 à 7 fr. 50 le d. | 12 fr. le d. | 12 fr. le d. |
| Blanc ..... | 7,50 à 8 fr. le deg. | » | » |

**Montpellier.** — Le Syndicat régional des vignobles de Montpellier-Lodève nous communique la note suivante :

Un lot de 135 hectolitres de vin rouge 9°5, de la cave du Mas d'Alco a été vendu le 23 août au prix de 124 fr. l'hectolitre. Enlèvement immédiat. Courtier : M. Ricome, de Montpellier.

Cave Azémar, Puilacher, 410 hectos, solde vin blanc de raisins blancs, 9°5 faible, au prix de 132 fr. l'hecto : courtier, M. Fabre, Saint-Pargoire (Hérault).

**Cette.** — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 25 août 1926.

Vins rouges courant de 8 à 10 degrés, l'hecto, de 100 à 120 ; rosé, le degré, 12 fr.; blanc, le degré »» à »», nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés, de 12 fr. 50 à 13 fr.; 12 degr. et au-dessus, 13 à 13 fr. 50 le degré ; rosé 10 à 12 deg. de 12 fr. à 12 fr. 50 ; 12 degrés et au-dessus, 12 fr. 50 à 13 fr. le degré, suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

Vins d'Espagne, mistelle blanche, pas d'affaires.

Parmi les affaires traitées on signale quelques foudres en 7°8 et 7°9, à 100 fr.; quelques lots en 8 degrés, à 102 fr. et 103 fr.; des parties en 8°5 à 105 fr.; 300 hectos 10°3 à 120 fr.; 200 hectos, 10°3 à 125 fr.; 800 hectos en 10°8 à 135 fr.; à Montels, 1000 hectos 9°2 à 118 fr.

— **Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 20 août | Cours du 27 août |
|---|---|---|---|
| | | 8 à 12° de 12 à 12,75 | 8 à 10° 12 à 12,75 |
| 7 à 8° | » | le degré | le degré |
| 8 à 9° | 63 | » | » |
| 9 à 10° | à | » | » |
| 10 à 12° | 72 | » | » |
| Vins rosés | 7 à 7 fr. 25 le d. | » | » |
| Vins blancs | 7 fr. 50 à 8 le d. | » | 13 fr. le deg. |

**Pézenas.** — Cours des vins, semaine du 28 août 1926 :

Récolte 1925. Vins rouges, de 7 à 11 degrés de 12 fr. à 12 fr. 50 le degré.

Vins rosés, blancs et alcools pas d'affaires.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

**Olonzac.** — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 29 août.

Vins du Minervois, 13 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

AUDE. — **Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 19 août | Cours du 26 août |
|---|---|---|---|
| 7 à 8 | » | » | » |
| 8 à 9° | 57 à 60 | 10 à 10° de 13 | 10 à 11° de 12,50 |
| 9 à 10° | 65 à 70 | à 13 fr. 50 | à 13 fr. |
| 10 à 11° | 70 à 75 | le degré | le degré |
| 11° et au-dessus | 75 à 80 | | |

**Carcassonne.** — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 21 au 28 août 1926 : Vins de la récolte de 1925 :

Vins rouges de 8 à 11 degrés, de 96 à 137 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

**Lézignan** (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1925 :

Minervois, de 9 à 10 degrés, 12 fr. 50 le degré ; 12 degrés, 13 fr. le degré. — Corbière, 10 degrés, 12 fr. 50 ; 12 degrés, 13 fr. le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**. — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 21 août | Cours du 28 août |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | | 12 fr. 50 à | 12 fr. à |
| 8 à 9° | 60 à 65 | 12,75 le d. | 12,50 le d. |
| 9 à 10° | 65 à 70 | | |
| 10 à 11° | 70 à 75 | | |
| 11 à 12° | 75 à 80 | | |
| 12 à 13° | 80 à 85 | | |

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 25 août. — Région : Rouge, de 8 à 9 degrés, 100 à 113 fr. ; de 9 à 10 degrés, de 113 à 123 fr. ; de 10 à 11 degrés, 123 à 130 fr. ; vins rosé : 11 fr. 50 à 12 fr. le degré ; blanc, de 12 fr. le degré.

Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave ; pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Ces prix sont à majorer de 55 fr. 75 pour revente de demi-gros au détaillant.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 150 fr. l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

Dordogne. — **Bergerac.** — Syndicat des vignerons de la Dordogne. — Cours des vins, deuxième quinzaine d'août 1926. Région Saint-Martin-de-Gurson. Vendu 5 tonneaux vin blanc 11 degrés, 50 à 1.300 francs le tonneau nu (Récolte 1925).

— **Eymet** — En raison des fortes chaleurs que nous subissons, forte hausse. Rouges de 900 à 1.000 francs le degré tonneau ; blancs de 1.000 à 1.500 fr. suivant cru et qualité.

**Bordeaux**. — Il se traite toujours quelques affaires, et toujours avec de la hausse ; on nous écrit du Médoc que les petits vins de 9 à 10° (Bas Médoc) se paient de 1.300 à 1.400 fr. et se raréfient de jour en jour. Il en est de même dans les autres parties du vignoble. On nous dit que des offres de 120 fr. le degré-tonneau, pour des blancs ordinaires de 1926 ne sont pas acceptées, et ce n'est pas pour faire baisser les vins de la dernière récolte.

Indre-et-Loire. — **Bléré.** — Il reste très peu à vendre des vins de la dernière récolte, les derniers prix pratiqués ont été de 100 à 120 fr. l'hecto suivant degré et qualité, pris à la propriété. A Saint-Martin-le-Beau et Montlouis il s'est traité des blancs de 8 à 9° jusqu'à 160 fr. l'hecto propriété. La future récolte dans cette région est également médiocre.

Jura. — **Lons-le-Saunier.** — Les cours pratiqués en ce moment sont les suivants : Partie basse du Jura ; région de Gevingey, Cesencey, Guisse, Rotallier, etc. : vins ordinaires nus pris à la propriété, rouge 75 à 80 fr. l'hectolitre, blanc 125 à 130 fr. Partie haute ; région de Voiteur, Lavigny, Passenans, Domblans, Poligny, Quentigny, vins rouges 100 fr. l'hectolitre, vins blancs 200 fr. Régions d'Arbois, Château-Chalon, l'Etoile, Menétru 300 à 350 fr. l'hectolitre. Ceux-ci sont de qualité spéciale et presque exclusivement réservés pour faire des vins de bouteilles ou destinés à la fabrication des vins mousseux, assez active dans le département.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 20 août 1926.

Vin rouge :

Toutes qualités réunies, le degré, 9 fr. 50 à 10 fr. 50.

Vin blanc :

De raisins rouges, de 9 fr. 25 à 9 fr. 75 le degré.

De raisins blancs, de 9 fr. 25 à 9 fr. 75 le degré.

Achats sur souche, de 8 à 9 francs pour vins rouges et rosés, pris à la propriété ; de 9 à 10 fr. pour vins blancs de blancs.

Nus, quai Alger.

MARCHÉ AUX RAISINS

**Paris.** — Halles Centrales. — Raisins du Midi, les 100 kilos, 360 à 600 fr.; noir, 260 à 400 fr.;; raisins d'Espagne, muscat, le kilo, 5 à 9 francs.

Bouches-du-Rhone. — **Boulbon.** — Chasselas dorés. 50.000 kilos; prix extrêmes, 3,50 et 3 fr. ; prix moyen, 3 fr. 25. Marchandise de premier choix. vente très active.

**Châteauneuf-de-Cadagne.** (B.-du-R.). — Marché du 31 août: 15.000 kilos de raisins, de 3 fr. à 3 fr. 75 le kilog.

Gard. — **Pujaut.** — 9.000 kilos, 250 à 300 fr. les 100 kilos.

ALCOOLS

**Béziers.** — Trois-six de vin 86°, de 760 à 770 fr. ; eau-de-vie de vin de Béziers, 52°, 515 à »»» fr. ; trois-six de marc, 86°, degrés, manque ; eau-de-vie de marc 52°, manque.

**Narbonne.**— 3/6 de vin du Midi, 86°, de 760 à 770 fr. les 86 degrés ; trois-six de marc, 86°, »»» à »»» fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 515 fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, 52°. 425 à »»» fr. les 52°. L'hecto litre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

**Nimes.** — 3/6 bon goût, 86 degrés, 775 à »»» fr. ; 3/6 de marc, manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, manque.

**Montpellier.** — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 765 à 770 fr. l'hectol. ; eaux-de-vie de marc 86°, manque ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, 1.000 à 1,025 francs, pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, 450 à 460 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

**Perpignan.** — Alcool base 86°, 757 fr. l'hectolitre.

TARTRES

**Montpellier.** — Crème de tartre, 875 à « fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 2 fr. 15 à 2 fr. 40 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 85, pris à la propriété.

CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.* — 31 août 1926.

| | août | septembre | novembre-décembre |
|---|---|---|---|
| Blé ..... | 219,50 à 220 | 219 N. | 221, 221,25 221,50 P. |
| Seigle..... | 170 N. | 166 N. | 169 N. |
| Avoine noire. | 110 P. | 113, 113,25 P. | 121 P. |
| Avoine..... | 110 N. | 112 N. | 119 N |

**New-York.** — On cote en clôture :

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| Blés roux d'hiver..... | 1,44 1/4 | 139.75 | 186.34 | — 1.13 |
| Septembre..... | 1,37 1/8 | 132.84 | 177.13 | — 1.46 |
| Décembre..... | 1,39 3/8 | 135.03 | 180 04 | — 1.61 |
| Mai..... | 1,45 1/4 | 140.72 | 187.63 | — 0.64 |
| Maïs disp..... | 88 1/8 | 98.36 | 122.95 | — 1.04 |

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 148 1/4 c. le bushel (191 fr. 50 les 100 kilos) bigarré durum 143 1/4 cents (185 fr. 05).

**Alger.** — Blé tendre, supérieur, de 219 à 221 fr.

Blé tendre marchand, 209 à 211 fr. les 78 kil.

Blé dur colon supérieur, Hauts-Plateaux, 221 à 223 fr.

Blé dur marchand, 211 à 213 les 78 kil.

Orge marchande, 130 à 132 fr.

Orge colon machinée, 135 à 140 fr.

Avoine, de 135 à 140 fr.

*Le Gérant :* G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du Dimanche 22 au Samedi 28 août 1926*

| | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1926 | | 1925 | | 1926 | 1925 | 1926 | | 1925 | | 1926 | 1925 |
| | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. |
| | **Nantes** | | | | | | **Mourmelon** | | | | | |
| Dimanche... | » | 12 | 19 | 12 | » | 13 | 20 | 13 | 20 | 11 | 1.6 | 2 |
| Lundi..... | 25 | 11 | 19 | 12 | » | 0.1 | 24 | 12 | 20 | 15 | » | 8 |
| Mardi..... | 25 | 17 | 20 | 9 | » | » | 25 | » | 20 | 14 | » | 13 |
| Mercredi.... | 26 | 15 | 20 | 16 | » | 0 5 | 25 | 15 | 18 | 14 | « | 1 |
| Jeudi..... | 33 | 15 | 21 | 16 | » | 0.1 | 30 | 14 | 21 | 14 | » | » |
| Vendredi.... | 31 | 15 | 24 | 14 | » | » | 30 | 12 | 20 | 15 | » | » |
| Samedi..... | 26 | 13 | 17 | 14 | » | 14 | 24 | 8 | 22 | 12 | « | » |
| Total.... | 1333 | 829. | 1300 | 623. | 29 | 76.8 | 1440 | 824. | 1429 | 800. | 54.2 | 138.3 |
| | **Rochefort** | | | | | | **Besançon** | | | | | |
| Dimanche.. | 18 | 17 | 19 | 17 | » | 9 | 20 | 10 | » | » | » | » |
| Lundi..... | 21 | 15 | 19 | 18 | « | 24 | 24 | » | » | 13 | » | 8 |
| Mardi..... | 23 | 18 | 18 | 16 | » | 2 | 22 | 10 | 19 | 13 | » | 8 |
| Mercredi.... | 29 | 19 | 18 | 13 | » | » | 25 | 13 | » | 13 | » | » |
| Jeudi..... | 21 | 19 | 18 | » | » | » | 30 | 15 | 23 | 15 | » | » |
| Vendredi.... | 27 | 19 | » | « | » | » | 31 | 17 | 23 | 15 | » | « |
| Samedi..... | 27 | 14 | 20 | 17 | » | » | 24 | 11 | 23 | 13 | » | » |
| Total..... | 1373 | 1021 | 1054 | 586 | 40.7 | 94.4 | 1330 | 825 | 311 | 657 | 32 | 110 |
| | **Clermont-Ferrand** | | | | | | **Lyon** | | | | | |
| Dimanche... | 19 | 12 | 21 | 11 | » | » | 20 | 9 | 17 | » | » | » |
| Lundi..... | 29 | 12 | » | » | » | » | 30 | 15 | » | 15 | » | 10 |
| Mardi..... | 24 | » | 16 | 8 | » | 0.6 | 25 | 11 | 19 | 14 | » | 8 |
| Mercredi.... | 28 | 10 | 18 | 5 | » | » | 27 | 11 | 21 | 11 | » | » |
| Jeudi..... | 32 | 15 | » | » | » | « | 32 | 18 | 24 | 14 | » | » |
| Vendredi.... | 34 | 16 | 23 | » | » | » | 34 | 17 | 25 | 14 | » | « |
| Samedi..... | 28 | 7 | » | 14 | » | 0.2 | 28 | 10 | 21 | 14 | » | 20 |
| Total.... | 1436 | 550 | 1083 | 525 | 30 | 89.6 | 1579 | 896. | 1549 | 810. | 103 | 194.2 |
| | **Bordeaux** | | | | | | **Marseille** | | | | | |
| Dimanche.. | 21 | 10 | 22 | 13 | » | 6 | 24 | 15 | 24 | 13 | » | 4 |
| Lundi..... | 26 | 9 | 20 | 12 | » | 11 | 36 | 24 | 26 | 18 | » | « |
| Mardi..... | » | » | » | 9 | » | » | 30 | 15 | 21 | 17 | » | 2 |
| Mercredi.... | 31 | 14 | » | 8 | » | » | 32 | 15 | 23 | 13 | » | » |
| Jeudi..... | 24 | 17 | » | 15 | » | » | 31 | 14 | » | 13 | » | » |
| Vendredi.... | 35 | 16 | 25 | 14 | » | » | 35 | 16 | » | 14 | » | » |
| Samedi..... | 34 | 11 | 17 | 15 | » | 10 | 35 | 17 | 26 | 17 | » | 65 |
| Total..... | 1512 | 876 | 1166 | 701. | 40. | 68.2 | 1726 | 1060 | 1135 | 828 | 27.6 | 151.4 |
| | **Toulouse** | | | | | | **Montpellier** | | | | | |
| Dimanche... | 23 | 12 | 22 | 11 | » | 3 | 35.4 | 22.5 | 22.6 | 12.7 | » | 5.8 |
| Lundi..... | 31 | 20 | 22 | 14 | » | 7 | 33.0 | 21.9 | 25.6 | 15.3 | » | 0.2 |
| Mardi..... | 32 | 14 | « | » | « | 34 | 30.6 | 16.7 | 23.2 | 16.0 | » | » |
| Mercredi.... | 34 | 16 | 24 | 10 | « | » | 30.0 | 13.3 | 26.2 | 15.9 | » | » |
| Jeudi..... | 34 | 18 | » | 13 | » | » | 29.0 | 13.9 | 30.2 | 14.7 | « | » |
| Vendredi.... | 35 | 16 | 28 | 13 | « | » | 36.1 | 13.9 | 31.2 | 12.8 | » | » |
| Samedi..... | 37 | 14 | 21 | 16 | » | 0.3 | 33.1 | 12.0 | 32.0 | 15.7 | » | » |
| Total.... | 1669 | 988. | 1409 | 831. | 38.1 | 177. | 2067 | 1094.1 | 1925.7 | 1091.5 | 29.5 | 61.3 |
| | **Perpignan** | | | | | | **Alger** | | | | | |
| Dimanche... | 24 | 17 | » | » | » | 3.2 | » | 16 | » | « | « | » |
| Lundi..... | 34 | 23 | 25 | 17 | » | « | » | 25 | » | « | » | » |
| Mardi..... | 33 | 22 | » | » | » | » | » | » | 28 | 22 | » | » |
| Mercredi.... | 30 | 18 | » | 17 | » | » | 29 | 21 | 32 | 21 | » | » |
| Jeudi..... | 30 | 18 | 30 | 21 | » | » | » | » | 29 | 20 | » | » |
| Vendredi.... | 29 | 17 | 31 | 20 | » | » | » | 26 | 27 | » | » | » |
| Samedi..... | 39 | 18 | 24 | 17 | » | 11 | 25 | 24 | » | » | » | » |
| Total.... | 1690 | 1151 | 1413 | 995. | 73.6 | 27.9 | 225. | 729. | 995. | 771. | 3 | « |

**Observations.** — Eté.

**SULFATE d'AMMONIAQUE**
20 o/o d'Azote ammoniacal

**CIANAMIDE**
15 ou 20 o/o
Azote ammoniacal

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
4, Rue de l'Herberie, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement *Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques*
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
**BONS ENGRAIS AZOTÉS**
pour VIGNES

**EN VENTE** dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

---

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
# J.-B. TORRILHON
AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS
**CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES** et **ROYAT (Puy-de-Dôme)**

**Spécialité de Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
**Caoutchouc** pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
**Courroies** pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.
**Vêtements imperméables** pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
**Bandage cloisonné « Le Touriste »**, breveté S. G. D. G.
**Bandes pleines et Bandes américaines B. et S.** pour voitures attelées.
**Chaussures caoutchouc** pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

**AGENCES**
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

---

# VINIFICATION PARFAITE
**et Amélioration de Qualité des VINS ROUGES et BLANCS**
avec les
# RADIOLEVURES de la CLAIRE
ou
# MULTILEVURES
**Radioactives JACQUEMIN**
PREPAREES
**à l'INSTITUT LA CLAIRE à DIJON**

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE
**Sans Préparation de Levain**
**MAXIMUM D'ALCOOL — MAXIMUM DE BOUQUET**
**MAXIMUM D'AMÉLIORATION — MAXIMUM DE PLUS-VALUE**
**CLARIFICATION RAPIDE — GOUT DE TERROIR SUPPRIMÉ**
**DIMINUTION DES LIES, ETC...**

**Défoxage des Vins d'Hybrides**

*Une brochure de 48 pages sur les* **Radiolevures** *et le* **Bio-Sulfite** *Jacquemin*, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 35 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles **Georges JACQUEMIN**, de **MALZEVILLE**, près **Nancy**.

# POLY-SULFURES ALCALINS

CHC

contre l'OIDIUM, le MILDEW

l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES....

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

L^D HUGOUNENQ & C^IE, à LODÈVE (Hérault)

L'Engrais le plus puissant c'est le

# GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 857. La Rochelle

14 USINES

17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

*Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***

*et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

# VENDANGES 1926

***Les meilleurs vins sont ceux qui sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain.***

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN.**

## Le Sulfi-Phosphate TELLE

**Renfermant par litre 200 gr d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate ammonique purs** assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le complément tout indiqué.

***Le Sulfi-Phosphate Telle a été reconnu,*** par le Service de la Répression des Fraudes, ***conforme à la Loi du 1er Août 1905*** (26 décembre 1923).

## Les Levures Multipliées "WEINMANN"

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

***sont les plus vigoureuses de toutes les Levures***

**Levures de Champagne A. V.** de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges ;
**Levures de Champagne A. C.** de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
*Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux. — Levures d'Anjou. — Levures d'Alsace.*

**Les Levures multipliées « Weinmann »** sont acclimatées à l'acide sulfureux ; on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

***Prooduits spéciaux pour le DÉFOXAGE*** des moûts de Noah, d'Othello, etc.
*Demandez la notice spéciale pour cette opération.*

**Mèches soufrées** « Weinmann » — **Noir décolorant pur** « LE CARBION » — **Bisulfite liquide titré** (250 gr. $SO^2$ par litre) **Phosphates d'ammoniaque** pur **Tanin blanc C** spécial pour vendanges. — **Produits** pour l'entretien de la futaille. — **Pèse Moûts** — **Thermomètres**, etc.

## *Viticulteurs, attention !*

Pour éviter les conséquences fâcheuses de la CASSE FERRIQUE *n'employez que des* **PRODUITS GARANTIS PURS.**

**Demandez la Notice Vendanges,** envoyée **franco** sur demande à

**F. TELLE,** *Licencie ès Sciences*, Successeur de **J. WEINMANN.**
**INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à ÉPERNAY** (Marne).

# Viticulteurs, Agriculteurs

**SULFITEZ** tous, cette année, vos vendanges au soufre sans coulure, breveté S. G. D. G.

## GLORIA-SCHLŒSING

qui remplace économiquement le **Métabisulfite** très cher, et les **solutions sulfureuses** inconstantes. Ce soufre détrône partout les mèches soufrées.

**FUMEZ** rationnellement vos terres aux

## ENGRAIS COMPOSÉS SCHLŒSING

En sols acides, humifères, tourbeux, pauvres en chaux le

## MICROPHOSPHATE SCHLŒSING

se montre égal ou supérieur aux scories, et coûte moins.

**VITRIOLEZ** à sec vos semences de céréales cariées ou charbonneuses, à la

## VITRIOLINE SCHLŒSING

qui a donné, cette année, des résultats parfaits.

**PRÉSERVEZ** des rongeurs vos pommes de terre et tubercules en cave, avec le

## TUBERCULOL SCHLŒSING

poudre insectifuge, inoffensive pour l'homme et les tubercules.

**PULVÉRISEZ** cet hiver, vos vignes au

## PYRALION SCHLŒSING

souverain contre l'Esca ou Apoplexie, la Pyrale, etc.

---

**Demandez de suite les Notices gratuites aux**

# USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, rue Paradis, **MARSEILLE**

**Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sèptèmes, Arles**

***Société Anonyme par Actions. Capital : 5.100.000 Francs***

ou à leurs **Agents et Représentants**

**Agence et Dépôt à BORDEAUX, 59** bis **cours Victor-Hugo.**

EDITION DE L'EST-CENTRE

47e Année. — N° 37 Dimanche 12 Septembre 1926

Tome LXXXVI

LE

# PROGRÈS AGRICOLE

## ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le " Messager agricole du Midi " et " La Vigne Américaine "

Publié sous la direction de

**L. DEGRULLY & L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY.**

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

**COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE**

**R. Bichet**, professeur d'Agriculture à Villefranche.

**C. Blin**, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.

**D. Donon**, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.

**L.-J. Grandvoinnet**, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain

**J. Guicherd**, Insp. gén. de l'Agric.

**G. Jannin**, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.

**Lebrun**, directeur des services agricoles de la Marne.

**J.-B. Martin**, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.

**L. Mathieu**, directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

**L. Rougier**, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.

**Roy**, directeur des Services agricoles de l'Isère.

**Vermorel**, président du Comice agricole du Beaujolais.

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**

et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun.

**Il publie des planches coloriées hors-texte**

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **34** fr. — Pays étrangers, **60** fr.

**Le Numéro : 75 centimes**

*Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces*

A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

CUVES A VIN, ALCOOL

Avec ou sans revêtement — — en verre

BORSARI & Cie, Ingénieurs-Constructeurs, PARIS, 8, Bd Saint-Martin (10e), BÉZIERS, 75, Bd de Strasbourg

Adresses télégraphiques : Borsari-Paris — Borsari-Béziers — Téléphone : Paris Nord-16,75 — Béziers 1327

R. du C. Béziers : 7040-7041

PROJETS, DEVIS, VISITES GRATUITS

GARDEN LIBRARY

# AMÉLIORATION DES VINS

PAR

# Sulfitage de la Vendange

## OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

# BIO-SULFITE$^{B}$ JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur
et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.

**Garanti sans Bisulfites alcalins**

# Sulfitage et Phosphatage simultanés

**Produit approuvé par la Loi**

## RESULTATS MERVEILLEUX

ET VINS PARFAITS

*Demander Brochure et Renseignements gratuits sur* **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

**l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles**

(Fondation G. JACQUEMIN)

**MALZEVILLE, près Nancy**

# Traitez vos vendanges au Sulfophosphate Hubert

*anhydride sulfureux et phosphate diammonique purs,*

le seul breveté, le seul consacré par des commandes officielles et vous obtiendrez toujours des vins irréprochables.

LA LITTORALE
BÉZIERS

**CULTIVATEURS ! avant l'hiver,**

Employez sur vos BLES ! sur toutes vos CEREALES d'automne

## *le Nitrate de Soude du Chili*

*( 75 à 150 kilos à l'hectare )*

Vous provoquerez ainsi une **levée rapide,**
Un **enracinement profond,**
Une **végétation initiale** particulièrement **vigoureuse, et vos céréales** se **défendront** efficacement contre les

**rigueurs de l'hiver,**

**contre** la maladie et contre tous leurs ennemis **naturels**

*Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la*

**Délégation Française des Producteurs de NITRATE DE SOUDE DU CHILI**

**60, rue Taitbout, PARIS (9e)**

**Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, ingénieur agronome 27, rue des Lices à AVIGNON**

**Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles**

# VENDANGES 1926

***Les meilleurs vins sont ceux qui sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain.***

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN.**

## Le Sulfi-Phosphate TELLE

**Renfermant par litre 200 gr d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate ammonique purs** assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le complément tout indiqué.

***Le Sulfi-Phosphate Telle a été reconnu,*** par le Service de la Répression des Fraudes, ***conforme à la Loi du 1er Août 1905*** (26 décembre 1923).

## Les Levures Multipliées "WEINMANN"

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

***sont les plus vigoureuses de toutes les Levures***

**Levures de Champagne A. V.** de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges ;
**Levures de Champagne A. C.** de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
*Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux. — Levures d'Anjou. — Levures d'Alsace.*

**Les Levures multipliées « Weinmann »** sont acclimatées à l'acide sulfureux ; on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

***Prooduits spéciaux pour le DÉFOXAGE*** des moûts de Noah, d'Othello, etc.
*Demandez la notice spéciale pour cette opération.*

**Mèches soufrées** « Weinmann » — **Noir décolorant pur** « LE CARBION » — **Bisulfite liquide titré** (250 gr. $SO^2$ par litre) — **Phosphates d'ammoniaque** pur **Tanin blanc C** spécial pour vendanges. — **Produits** pour l'entretien de la futaille. — **Pèse Moûts** — **Thermomètres**, etc.

## *Viticulteurs, attention !*

Pour éviter les conséquences fâcheuses de la CASSE FERRIQUE *n'employez que des* **PRODUITS GARANTIS PURS.**

**Demandez la Notice Vendanges,** envoyée **franco** sur demande à

**F. TELLE,** *Licencie ès Sciences*, Successeur de **J. WEINMANN.**
**INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE** à **ÉPERNAY** (Marne).

47e Année. — N° 37 12 Septembre 1926.

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


L. Degrully..... Chronique. — Après la sécheresse, le déluge. Soins à apporter à la vinification ; — Le commerce des tartres et les Coopératives ; — Levée de boucliers contre l'augmentation du droit de circulation des vins ; — Le tarif douanier des vins et les droits en or ; — Nécrologie.. ..... 245

R. Bichet..... Législation fiscale des Syndicats agricoles, des Coopératives de production et des Coopératives de consommation. 253

J. Manquené..... Les terrains salés de l'Oranie..... 260

Abel Beckerich..... Assurons la désinfection des souches et des arbres fruitiers avant l'hiver..... 263

Bibliographie..... Problèmes pratiques sur la vinification, par L. et R. Mathieu..... 264

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.


# CHRONIQUE

## Après la sécheresse, le déluge
## Soins à apporter à la vinification

Lorsque l'on a de belles vendanges, bien saines, ni trop vertes, ni trop mûres, lorsqu'en même temps il ne fait ni trop chaud ni trop froid, « l'art de faire le vin » est chose très simple, et les procédés les plus rudimentaires permettent d'obtenir de bons vins. Un soufrage des cuves ou foudres pour les bien assainir avant de loger la vendange... et la nature fera le reste.

Mais il est rare que toutes ces conditions favorables se trouvent réunies, — et cette année, en particulier, beaucoup de viticulteurs auront à rentrer des vendanges plus ou moins altérées.

C'est qu'en effet, à une sécheresse très prolongée, viennent de succéder des orages accompagnés de pluies très abondantes, plus abondantes qu'on ne le désirait.

Sur les coteaux, l'afflux inopiné de sève a fait éclater un grand nombre de grains, qui semblent voués à la pourriture si le vent du nord, aidé du soleil, ne vient pas rapidement cicatriser leurs plaies.

Dans les plaines, on récoltera partiellement — cela n'est que trop certain, en raison des inondations qui se sont produites, — des raisins plus ou moins souillés de terre et parfois atteints d'un commencement de pourriture.

Qu'elles viennent du coteau ou de la plaine, les vendanges avariées doivent être, de préférence, vinifiées « en blanc » ou « en rosé », suivant la nature des cépages qui les fournissent.

Très simple en principe, la vinification en blanc ou en rosé n'offre aucune difficulté pratique lorsque l'on est outillé en conséquence ; mais il n'en est pas toujours ainsi.

Le principe est le suivant : porter directement la vendange au fouloir, et de là au pressoir ; presser rapidement ; muter les moûts à l'acide sulfureux, les laisser déposer pendant 48 heures ; soutirer les moûts clarifiés dans d'autres foudres, et les ensemencer soit avec un pied de cuve préalablement préparé, soit avec des levures sélectionnées.

Mais, dans beaucoup de cas, les pressoirs sont insuffisants pour recevoir la vendange au fur et à mesure de sa rentrée ; seuls, des pressoirs continus à grand débit peuvent y suffire.

On devra donc, le plus souvent, s'arranger d'autre manière : fouler les raisins, les jeter dans les foudres, robinets ouverts, recueillir le moût au fur et à mesure, et l'envoyer, muté, dans d'autres foudres où se fera le dépôt des matières en suspension. Dès qu'un foudre sera rempli de vendange, privée de la plus grande partie de son moût, il conviendra de le vider, de presser rapidement — sans retailler — et de traiter le moût de pressurage de la même façon que le moût d'égouttage.

Pour empêcher toute fermentation intempestive avant le débourbage, il convient de faire agir d'assez fortes quantités d'acide sulfureux ; les œnologues indiquent la dose de 20 grammes d'acide sulfureux par hectolitre de vin à produire ; le mieux, lorsqu'on emploie des solutions sulfureuses (1), est de les répandre sur les raisins, dans les comportes ou dans les pastières, dès leur arrivée au cellier ; le foulage en assure la bonne répartition dans toute la masse. Si l'on fait usage d'acide sulfureux liquide, il conviendra

(1) La loi limitant à 20 grammes par hectolitre la dose de métabisulfite, dose qui correspond à 10 grammes d'acide sulfureux, si l'on fait usage de ce produit il faudra compléter la dose soit avec une solution d'acide sulfureux liquide, soit en brûlant au préalable du soufre dans les cuves ou foudres ; on sait que un gramme de soufre produit, en brûlant, deux grammes d'acide sulfureux.

de l'injecter dans le moût, au fur et à mesure du remplissage des foudres. Dans tous les cas, l'essentiel est de prévenir tout départ de fermentation avant le débourbage.

D'autres précautions sont encore à prendre pour obtenir de bons vins avec ces vendanges avariées.

Si les raisins sont souillés de terre calcaire, l'acidité des moûts peut se trouver considérablement réduite, quelque hâte que l'on mette à séparer le moût et à le clarifier. Il conviendra donc de *doser l'acidité* du moût clarifié, et d'ajouter de l'acide tartrique en quantité suffisante pour obtenir 7 à 8 grammes d'acidité tartrique par litre.

Lorsque le moût aura été mis en fermentation, il conviendra de pratiquer plusieurs « remontages » ; l'aération ainsi produite aura pour premier résultat de raviver les ferments, et empêchera la production d'hydrogène sulfuré — seul inconvénient accidentel de l'emploi de l'acide sulfureux à haute dose.

Aussitôt la fermentation terminée, on soutirera, en mettant à part les parties très troubles du fond des cuves ou foudres ; un second soutirage, 20 ou 25 jours après, devra donner des vins bien limpides, bien constitués et de bonne conservation.

En procédant comme il vient d'être indiqué, on obtiendra des vins *loyaux et marchands*, qui ne seront pas aussi *fins*, sans doute, que si l'on opérait sur des vendanges saines, mais qui se vendront fort bien, d'autant que la récolte sera déficitaire.

## Le commerce des tartres et les Coopératives

M. Elie Ravel, fondateur de la Cave Coopérative de Marsillargues et président de la Fédération Méridionale des Caves Coopératives, a l'obligeance de nous communiquer le relevé des ventes de tartre faites par la Cave de Marsillargues au cours de la campagne écoulée.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 12 Mars 1926.... | 10.726 | kilos de tartre à | 451 fr. | les 100 kilos. |
| 8 Mai 1926..... | 13.065 | — | — | 518 fr. | — |
| 8 Août 1926.... | 13.893 | — | — | 550 fr. | — |

Les titres ont varié entre 80 et 83 degrés.

Le prix du degré ressort ainsi à 5 fr. 55 pour la première vente ; — 6 fr. 30 pour la seconde ; — et 6 fr. 60 pour la dernière.

M. Ravel observe que le cours du tartre suit d'assez près celui du *Dollar*, les Américains étant de très gros acheteurs du produit.

Dans le très important rapport qu'il a présenté au récent Congrès de Perpignan, M. Ravel rappelle que les Caves de la région méridionale (actuellement au nombre de 75) sont groupées en une Fédération régionale (1) « qui a pour but de favoriser l'étude des intérêts économiques et d'en assurer la défense... »

C'est ainsi que la Fédération a établi, par la voie de la Presse, un service rapide de publication des ventes effectuées par les Coopératives adhérentes ; ces publications contribuent à la moralisation du marché des vins.

La Fédération ne rendrait-elle pas également un service — moins important mais non négligeable, — en publiant régulièrement les ventes des tartres des Coopératives affiliées ?

*
* *

Nous venions d'écrire la note qui précède, lorsque nous recevons l'intéressante lettre suivante de M. le colonel Mirepoix :

2 septembre 1926.

« Depuis plusieurs semaines déjà, mon attention avait été attirée sur les cours des produits tartriques, tartres et lies, enregistrés par la Commission de constatation des cours de la Chambre de Commerce de Montpellier : aussi, ai-je lu avec beaucoup d'intérêt la note de M. Roos sur la mercuriale des tartres insérée dans le numéro du 22 août du *Progrès Agricole et Viticole* et celle que vous même avez consacrée à cette question dans le numéro du 29.

M. Roos, après avoir comparé le prix des matières premières, tartres et lies, et des produits fabriqués, crème de tartre et acide tartrique, en 1913 et en 1926, s'étonne de ce que les coefficients d'augmentation du prix des matières premières soient restés très inférieurs à ceux des produits fabriques tels qu'ils résultent les uns et les autres des mercuriales du marché de Montpellier.

De votre côté, comparant les prix des cotes de Montpellier et de Bordeaux, cette dernière étant plus que le double de celle de Montpellier, et le prix obtenu, pour ses tartres, par la Coopérative de Saint-Laurent-d'Aigouze, 7 fr. le degré environ, vous trouvez excessives les différences de prix constatées.

Pour moi, le moins que l'on puisse dire est que les mercuriales de Montpellier sont absolument fantaisistes.

En effet, nombreux sont les viticulteurs, au moins dans le Biterrois, qui ont obtenu de leurs tartres des prix analogues à ceux de la Coopérative de Saint-Laurent-d'Aigouze. Personnellement, j'ai vendu, au mois de mai dernier,

(1) A signaler également la Fédération des Coopératives du Var qui, sous la présidence de M. Octave Vigne, réunit 80 Coopératives viticoles et 24 Coopératives oléicoles, — et qui pourrait rendre les mêmes services.

deux lots importants de tartre à 541 fr. et à 506 fr. les 100 kilos et, le 22 août, — une hausse importante s'est produite dans l'intervalle — un autre lot à 647 fr. les 100 kilos ; pour ce dernier lot, j'avais reçu deux autres offres, l'une de 600 fr., l'autre de 601 fr. les 100 kilos : ces prix s'entendent pour la marchandise préparée et séchée, prise à la propriété, paiement comptant à l'enlèvement. Je ne pense donc pas que la mention de la mercuriale de Montpellier « pris à la propriété » signifie que le travail de détartrage est fait par l'acheteur. En serait-il ainsi d'ailleurs que le prix du détartrage serait évalué à un taux excessif : en effet, deux ouvriers agricoles non spécialisés, mais ayant l'habitude de ce travail, peuvent détartrer un foudre de 300 à 350 hectol. en 6 à 8 heures de travail, soit une dépense de 40 à 45 fr. environ; le coût du séchage est bien peu de chose.

Au mois d'août également, un viticulteur de mes amis a vendu 625 fr. les 100 kilos les tartres de sa propriété comportant 1/3 de tartre blanc, 2/3 de tartre rouge ; il avait eu, d'un autre négociant, une offre de 635 fr. pour le blanc et de 601 fr. 50 pour le rouge, soit 612 fr. les 100 kilos en moyenne.

De même que les coopératives de distillation ont rendu aux viticulteurs un signalé service en leur faisant connaître la valeur de leurs marcs qui leur étaient payés jusqu'alors à des prix de misère par les bouilleurs de profession, il n'est pas douteux que comme vous l'indiquez, les caves coopératives peuvent beaucoup pour régulariser le commerce des produits tartriques en publiant régulièrement le prix de vente de leurs tartres, ..... en attendant, si nous pouvons un jour obtenir satisfaction, que les producteurs soient admis à faire partie des Commissions de constatation des cours des produits agricoles, au même titre que les courtiers et les commerçants.

Veuillez agréer, etc...

J. Mirepoix,
Président d'honneur de la C.G.V.

## Levée de boucliers contre l'augmentation du droit de circulation des vins

Aux protestations que nous avons déjà enregistrées, nous pouvons en ajouter de nouvelles provenant un peu de toutes les régions viticoles.

Signalons d'abord celle de M. J. Gautier, président de la C. G. V. du Centre et de l'Ouest, adressée aux représentants de cette région à la Chambre et au Sénat :

« Les viticulteurs du bassin de la Loire — dont près de 60.000 sont groupés au sein de la Confédération générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest — ont éprouvé une vive amertume en apprenant la nouvelle majoration des droits de circulation sur les vins.

Certes, les vignerons sont prêts, dans les circonstances actuelles, à consentir les plus grands sacrifices pour le redressement financier. Mais il leur apparaît que la mesure a été largement dépassée, en ce qui les concerne. N'est-il pas excessif de multiplier par 14 les droits d'avant-guerre, alors qu'on limite au coefficient 6 la majoration de tous les autres droits spécifiques.

Cette mesure exceptionnelle, à l'égard des vins, pourrait se concevoir si la viticulture était prospère. Hélas, vous savez, Monsieur le Président, qu'il n'en est rien. Cette année, dans toutes nos régions du Centre et de l'Ouest, la gelée, la coulure, le mildiou, la cochylis et l'eudémis ont causé des pertes considérables. Et, les traitements, plus que jamais indispensables, ont provoqué des dépenses exorbitantes.....

D'ailleurs, les viticulteurs de nos régions ont d'autres raisons de s'alarmer. N'ont-ils pas appris que dans la convention franco-allemande qui vient d'être signée à Paris, les vins français sont complètement sacrifiés? Le rapprochement de ces deux événements, à quelques jours d'intervalle, justifie pleinement l'émotion qui se manifeste dans les milieux viticoles et les vives et nombreuses plaintes dont notre Confédération est actuellement saisie ».

— Voici encore la Fédération des Syndicats viticoles de l'Anjou comprenant 15.000 vignerons, qui adresse au Ministre des Finances la protestation suivante :

« N'est-il pas extravagant, dit-elle, de constater que, tandis que les autres denrées ne sont soumises, par rapport aux taxes d'avant-guerre qu'à un impôt représenté au plus par le coefficient 6, le vin va supporter un droit de circulation qui dépasse le coefficient 16, soit 25 fr. par hectolitre, soit 55 fr. par barrique. Et songez que cette surcharge va nous être appliquée à un moment où un cri de détresse s'élève de tout le vignoble angevin.

« Veuillez penser aux frais énormes d'exploitation, auxquels est soumise la vigne, surtout en une année comme celle-ci et où, sans arrêt, pour lutter contre le mildiou, l'oïdium, la cochylis, qui n'ont pas désarmé un seul moment, le vigneron a été tenu de répandre plus abondamment que jamais les produits capables de défendre la vendange menacée de destruction. Très déficitaire, la récolte ne pourra donc l'aider à vivre qu'à la condition que les prix de vente du vin subissent une très forte majoration qui déjà impressionne défavorablement l'acheteur.

« Vraiment la situation est angoissante : ou bien le vigneron sera obligé de céder son vin à un taux inférieur au prix de revient, ou bien il augmentera ses prix et courra le risque de le garder pour compte. Il y a des limites fiscales que le législateur ne peut impunément dépasser. On a commis une injustice criante envers la boisson nationale ; il faut la réparer au plus tôt ».

— A Toulon, dimanche dernier, les viticulteurs varois, réunis sur l'initiative de MM. Octave Vigne, président de la Fédération des Coopératives vinicoles et Léon Gueit, président de la Fédération des Associations agricoles du Var, élevaient également d'énergiques protestations contre la situation faite aux viticulteurs par l'élévation du droit de circulation :

« L'heure est grave pour la viticulture française et plus particulièrement pour la viticulture méridionale, — lisons-nous dans l'appel adressé aux viticulteurs varois —.

Le vin, de plus en plus, est considéré par les Pouvoirs publics et par le

Parlement comme la bête de somme qu'on peut frapper à tour de bras pour alimenter nos budgets nationaux.

Le vin, de plus en plus, continue à être la rançon de toutes nos tractations avec les nations étrangères. L'alcool est de nouveau pressuré par un droit de 1.250 francs porté à 1 320 francs, alors que le statut définitif de l'alcool n'est pas encore voté.

Comment voulez-vous, consommateurs des grandes villes, que le prix du vin n'augmente pas quand il est grevé de charges aussi accablantes.

Et vous tous, coopérateurs et viticulteurs de nos campagnes, si cruellement atteints cette année par tous les fléaux de la nature coalisés contre vous, ne pensez-vous pas que ces mesures iniques qui ont été prises à l'égard du vin ne peuvent que conduire le viticulteur à la ruine !

Grever le vin d'un droit de circulation de 25 francs par hectolitre et l'accabler de tarifs de transport véritablement prohibitifs, c'est inviter les agriculteurs à planter de la vigne dans les régions où elle n'a jamais vu le jour ; c'est vouloir sciemment écraser la viticulture méridionale qui ne pourra plus expédier ses vins dans les centres de consommation... »

En dernière heure, nous recevons encore, sous la signature de son président, M. le Dr Ozanon, une énergique protestation de la Confédération des Associations Viticoles de la Bourgogne.

Ce mouvement de protestations s'amplifiera, il n'en faut pas douter — car véritablement on a dépassé la mesure ! Et il est des cas où les moutons eux-mêmes deviennent enragés.

## Le tarif douanier des vins et les droits en or.

Dans sa réunion du 29 août, le Conseil d'Administration de la C. G. V. a voté la motion suivante :

« La Confédération Générale des Vignerons

Considérant que toute la viticulture française s'est depuis 1919 élevée contre l'insuffisance de la protection douanière résultant de l'application aux vins étrangers de l'ancien tarif de base (12 fr. par hectolitre) multiplié de 1919 à 1922 par le coefficient 2,1 et de 1922 au 4 avril 1026 par le coefficient 2,05 ;

Que la Confédération Générale des Vignerons a en vain demandé depuis 1922 que les droits de douane applicables à toutes les marchandises soient payables en or, mesure appliquée à nos produits par tous les autres pays ;

Qu'une proposition de loi votée en Juin 1925 à la presque unanimité par la Chambre des Députés portant le droit de douane sur les vins à 20 fr. par hectolitre multiplié par le coefficient 2,1, soit 42 fr. par hectolitre, est restée à la suite d'une intervention du Ministre du Commerce de l'époque s'opposant en Juillet 1925 à la discussion de cette proposition de loi, en instance devant le Sénat ; .....

Considérant en outre que les deux relèvements douaniers successifs de 30 o/o applicables à la généralité des marchandises importées en France

(vins compris) édictés le premier par la loi du 4 avril 1926, l'autre par le décret du 14 août 1926, s'ils ont pour résultat de porter les droits de douane sur les vins étrangers à 42 fr. par hectolitre, ne corrigent en aucune façon les inégalités de protection douanière dont souffre la viticulture par rapport à l'industrie, et améliorent au contraire en faveur de l'industrie les positions déjà acquises;

Considérant encore qu'à la suite de la forte dépréciation du franc sur les marchés de l'étranger le droit de douane de 42 fr. par hectolitre notoirement insuffisant pour garantir les vins français contre la concurrence des vins produits à l'étranger par des producteurs n'ayant pas à supporter les lourdes charges qui accablent le vigneron français, ne représente point, calculé en or, le droit de douane d'avant-guerre ;

*Confirme ses précédentes résolutions relatives au paiement en or des droits de douane applicables à toutes les marchandises importées en France.*

ET DEMANDE qu'en attendant le vote de cette juste réforme par le Parlement, le Gouvernement, qui vient d'imposer à la Viticulture, plus qu'à toute autre branche de la production nationale, de nouvelles et lourdes charges de tous ordres, use des pouvoirs qui lui ont été accordés par l'art. 13 de la loi du 4 août 1926 pour rajuster par décret les droits de douane applicables aux vins étrangers, afin d'accorder à la Viticulture une protection tout au moins égale à celle dont jouissent la plupart des produits industriels.»

Mais ces « vœux et ces palabres » ne se passent-ils pas trop « entre nous seuls » ?

Manquons-nous de moyens d'action ? Ce point d'interrogation nous est inspiré par M. Rougeron, vice-président de la Fédération des Vignerons de l'Allier, qui nous écrivait ces jours derniers :

« Ces sacrés Anglais disent de nous : que nous avons toujours les mains en l'air pour voter des vœux, mais que nous ne la descendons jamais à la poche pour payer les cotisations nécessaires... »

Pour une fois, nous pourrions peut-être essayer de donner tort à nos voisins d'Outre-Manche.

## Nécrologie

**Docteur E. Vidal.** — C'est une grande intelligence qui disparaît. Doyen des viticulteurs du Var, médecin renommé autant qu'aimé pour son affabilité et sa générosité vis-à-vis des déshérités de ce monde, organisateur dans le Var de la plupart des œuvres d'hygiène sociale, le Docteur Vidal laisse d'unanimes regrets non seulement dans sa « petite patrie d'Hyères », mais chez tous les viticulteurs qui ont eu l'occasion de l'approcher et d'apprécier ses hautes qualités.

L. Degrully.

# LÉGISLATION FISCALE DES SYNDICATS AGRICOLES

## DES COOPÉRATIVES DE PRODUCTION ET DES COOPÉRATIVES DE CONSOMMATION

Le Statut fiscal des Syndicats agricoles, des coopératives de consommation et des coopératives de production, de transformation et de vente, ayant fait l'objet d'amples et souvent confus débats au parlement depuis un an, — n'étant pas toujours clairement compris par le grand public, et devant enfin faire l'objet de nouveaux débats au Parlement, — nous croyons utile de donner des précisions sur ce sujet.

Nous envisagerons successivement :

1° — La législation fiscale des Syndicats agricoles et des coopératives de consommation ;

2° — La législation fiscale des coopératives de production, de transformation et de vente.

### 1° SYNDICATS AGRICOLES ET COOPÉRATIVES DE CONSOMMATION

Aux termes de l'article 59 de la loi du 25 juin 1920, sont imposables à l'impôt sur le chiffre d'affaires :

*a*) toute personne qui achète pour revendre ;

*b*) toute personne qui est susceptible d'être imposée à l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux.

Dans ses instructions relatives à l'application de cette loi, l'administration avait admis que toute coopérative exonérée de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux, devait être, par application de la disposition ci-dessus, exonérée de l'impôt sur le chiffre d'affaires. Mais le Conseil d'Etat est venu donner tort à l'administration, et a jugé que dès l'instant qu'une coopérative de consommation achetait pour revendre, elle devait être soumise à l'impôt sur le chiffre d'affaires. Aussi l'administration s'est-elle décidée à exiger l'impôt sur le chiffre d'affaires, des coopératives de consommation et des syndicats achetant pour revendre.

La loi de finances du 13 juillet 1925 a dans son article 85, mis un premier frein aux exigences de l'administration des Contributions Indirectes. Ledit article est libellé comme suit :

« L'impôt institué par l'article 59 de la loi du 20 juin 1920, ne sera exigé qu'à partir du 1er janvier 1926 en ce qui concerne les sociétés coopératives de consommation qui étaient susceptibles de bénéficier des exonérations prévues par l'article 15 de la loi du 31 juillet 1917, et n'ont pas en fait, acquitté cet impôt.

« L'impôt ne sera exigé qu'à compter de la même date en ce qui concerne :

1° — Les syndicats agricoles qui sont passibles de l'impôt sur le chiffre d'affaires dans les mêmes conditions que les sociétés coopératives de consommation ;

2° — Les groupements d'achats en commun constitués entre professionnels (personnes ou sociétés).

L'article 13 de la loi du 31 décembre 1925, puis l'article 9 de la loi du 31 mars 1926, ont successivement reporté au 1er avril, puis au 1er juillet 1926, la date d'exigibilité de l'impôt.

* * *

C'est dans ces conditions que la question du statut des syndicats agricoles et des coopératives de consommation, au regard de la taxe sur le chiffre d'affaires, est revenue devant le Parlement, à l'occasion de la discussion d'un projet de loi portant ouverture et annulation de crédits sur l'exercice 1925, au titre du budget général et des budgets annexes, — projet de loi devenu aujourd'hui la loi du 30 juin 1926.

Aux termes de l'article 21 de cette loi « sont exemptées de l'impôt sur le chiffre d'affaires, les affaires effectuées par les syndicats agricoles réunissant les conditions requises pour bénéficier de l'exonération de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux, par application des dispositions de l'article 15 de la loi du 31 juillet 1917, ainsi que celles effectuées par les unions constituées entre lesdits syndicats, à condition que lesdites affaires ne portent que sur les produits ou objets nécessaires à l'exercice de la profession d'agriculteur. »

Ce texte ne laisse subsister aucune équivoque : dans tous les cas les syndicats agricoles se conformant à la loi de 1884 modifiée par celle de 1920, sont exonérés de l'impôt sur le chiffre d'affaires, qu'ils aient ou non des stocks.

Par contre, aucun sursis nouveau n'étant prévu en faveur des coopératives de consommation et des groupements d'achats en commun entre professionnels, et comme les amendements présentés en vue de les placer sous un régime spécial au regard de la taxe sur le chiffre d'affaires, ont été rejetés, ils se trouvent définitivement redevables de cette taxe, dans les conditions de droit commun, sur les opérations faites par eux à dater du 1er juillet 1926.

La Direction générale des Contributions Indirectes a d'ailleurs confirmé et précisé cette manière de voir dans sa note nº 915 du 2 Juillet 1926. « En définitive, dit-elle, les coopératives de consommation qui, ayant boutique et magasin de vente et constituant des stocks, rentrent au nombre des personnes achetant pour revendre, devront acquitter la taxe sur le chiffre d'affaires sur le montant de leurs opérations à compter du 1er juillet 1926 ; celles qui n'ayant pas de magasin de vente, se bornent à acheter sur commandes préalables de leurs adhérents, et à répartir ensuite entre ces derniers les produits ou objets ayant fait l'objet de ces commandes, ne sont pas soumises à la taxe sur le chiffre d'affaires.... ; les groupements d'achats en commun entre professionnels sont passibles de la taxe du chiffre d'affaires à compter du 1er juillet 1926, soit sur le montant de leurs ventes s'ils achètent pour revendre, soit sur le montant de leurs rémunérations s'ils achètent sur commandes préalables, étant précisé qu'en aucun cas, les organismes de l'espèce ne peuvent revendiquer en matière d'impôt cédulaire, le bénéfice des dispositions de l'article 15 de la loi du 31 juillet 1917 ».

Un des paragraphes de cette circulaire nous paraît des plus critiquables ; la direction générale des Contributions Indirectes estime que les coopératives de consommation achetant sur commande préalable de leurs adhérents ne sont soumises à la taxe sur le chiffre d'affaires, que si elles sont soumises à l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux. Or, d'après l'article 15 de la loi du 31 juillet 1917 les coopératives se bornant à grouper les commandes de leurs adhérents et à distribuer dans leurs magasins de dépôts les denrées, produits ou marchandises qui ont fait l'objet de ces commandes, ne

sont dans aucun cas assujetties à l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux.

Comment se justifie la différence de traitement au point de vue fiscal entre les syndicats agricoles et les coopératives de consommation? Les meilleurs arguments en faveur de cette discrimination ont été fournis le 30 juin dernier à la Chambre des Députés, par le Ministre des Finances d'alors, M. Caillaux :

« D'abord le rôle du syndicat agricole est non pas de revendre, mais de répartir des commandes, ce qui est tout différent de l'œuvre de la coopérative. En second lieu, nous avons taxé à la production les engrais ; ce sont précisément les opérations relatives aux engrais qui constituent la préoccupation essentielle des syndicats agricoles. Or un des buts que la Chambre, sans distinction de partis, s'applique à poursuivre, c'est la transformation graduelle de la taxe sur le chiffre d'affaires en une taxe à la production. Toutes les fois que nous abattons un pan de la taxe sur le chiffre d'affaires pour y substituer un impôt sur la production, il en découle logiquement que les intermédiaires précédemment taxés au chiffre d'affaires, doivent être exempts de cette taxe.

« On me dira : mais les syndicats agricoles peuvent faire des quantités d'opérations où l'on ne se contente pas de répartir ce qui a été acheté entre les sociétaires. C'est possible. Mais nous devons légiférer d'après une règle générale. Si dans l'avenir des syndicats agricoles ne se contentent pas de faire les opérations consistant à colliger les commandes entre les agriculteurs réunis, et à les exécuter, ce qui n'a aucun rapport avec une affaire quelconque tombant sous le coup de la loi, nous demanderons la taxation ».

De ce qui précède, il résulte donc qu'un danger demeure à l'état latent pour les syndicats agricoles pourvus de stocks, l'Administration pouvant tôt ou tard demander une révision de la loi actuelle du 30 juin 1926.

Enfin, il y a lieu de souligner le fait que les syndicats agricoles et les coopératives de consommation ayant payé la taxe sur le chiffre d'affaires pour les affaires effectuées du 25 juin 1920 au 1er juillet 1926, ne seront pas remboursés par l'Administration ; la loi du 30 juin 1926 n'est pas rétroactive, pas plus d'ailleurs que l'article 86 de la loi de finances du 13 juillet 1925. Une telle manière de faire est éminemment regrettable parce qu'elle ne peut qu'encourager les résistances des contribuables, dans le cas assez fréquent d'imprécisions des lois fiscales.

### 2° Coopératives de production, de transformation et de vente

La loi qui les régit est l'article 2 ci-après de la loi du 31 juillet 1917 :

« Il est établi un impôt annuel sur les bénéfices des professions commerciales et industrielles, réalisés pendant l'année précédente ou dans la période de 12 mois dont les résultats auront servi à l'établissement du dernier bilan, lorsque cette période ne coïncide pas avec l'année civile ».

Par conséquent toute la question est de savoir si les coopératives revêtent en certains cas, un caractère industriel ou commercial.

A ce sujet, la jurisprudence du Conseil d'Etat est nettement contradictoire, ainsi qu'en font foi les arrêts ci-après :

« Considérant qu'il résulte de l'instruction que la laiterie coopérative de Ducey, est constituée sous forme de Société coopérative de production, — se borne, conformément à son but statutaire, à fabriquer et à vendre du beurre, de la crème et d'autres produits obtenus avec du lait provenant exclusive-

ment des exploitations agricoles de ses adhérents, — que par application de ses statuts, l'intégralité du produit de ses ventes est répartie entre ceux-ci au prorata des fournitures effectuées par eux, après prélèvement des sommes nécessaires pour payer les frais généraux de la Société et les intérêts des emprunts contractés par elle, — que dans ces conditions ladite société ne saurait être regardée comme réalisant personnellement des bénéfices, — que dès lors et sans qu'il soit besoin de rechercher si les opérations de transformation auxquelles elle se livre, dépendent par leur nature, des professions visées par l'article 2 de la loi du 31 juillet 1917, il y a lieu de maintenir l'arrêté par lequel le Conseil de Préfecture lui a accordé décharge de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux auquel elle avait été assujettie pour les années 1918 et 1919... »

« Considérant qu'il résulte de l'instruction que la Société coopérative des propriétaires forestiers de La Teste qui est constituée sous forme de Société Coopérative de production, se borne, conformément à son but statuaire, à recevoir, transformer en commun dans les usines louées ou lui appartenant en propre, et vendre les résines récoltées dans les propriétés des sociétaires, — que par application de ces statuts, l'intégralité du produit de ses ventes est réparti entre ceux-ci au prorata des fournitures effectuées par eux, après prélèvement des sommes nécessaires pour payer les frais généraux, les frais de fabrication, l'usure du matériel, servir les intérêts, amortir les parts souscrites et les emprunts qui pourraient être contractés, — que dans ces conditions ladite société ne saurait être regardée comme réalisant personnellement des bénéfices, — que dès lors et sans qu'il soit besoin de rechercher si les opérations de transformation auxquelles elle se livre, dépendent par leur nature, des professions commerciales visées par l'article 2 de la loi du 31 juillet 1917, c'est avec raison que par les arrêtés attaqués, le Conseil de Préfecture lui a accordé décharge de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux auquel elle avait été assujettie pour les années 1918, 1919, 1920 et 1921 sur les rôles de la commune de La Teste... »

Par contre le 28 mai 1925, le 6 novembre 1925, et le 15 décembre 1925, le même Conseil d'Etat a décidé que des agriculteurs isolés ainsi que des Sociétés Coopératives, ne traitant que les produits de leurs exploitations ou des exploitations de leurs adhérents, pouvaient être dans certaines conditions, considérés comme des industriels, et parconséquent être assujettis à l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux, et par voie de conséquence à l'impôt sur le chiffre d'affaires.

« Considérant, dit l'arrêt du 28 mai 1925, que, alors même que toutes les betteraves traitées à l'usine sont fournies par les seuls porteurs de parts, la Société ne saurait être considérée comme effectuant, à titre agricole, des opérations qui ne seraient que l'accessoire ou le prolongement normal des travaux de culture de ses membres, et comme ne réalisant en conséquence que des bénéfices de caractères agricole, — que les profits obtenus revêtent au contraire, eu égard aux conditions particulières de l'exploitation dont s'agit, notamment au nombre d'ouvriers employés, à l'importance des installations, du bâtiment et du matériel, le caractère de bénéfices industriels, — que dès lors, c'est à tort que par l'arrêté attaqué, le Conseil de Préfecture a accordé à la Société .... décharge de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux auquel elle avait été assujettie pour les années 1918 et 1919, sur les rôles de la commune de .... »

« Considérant dit l'arrêt du 6 novembre 1925, que si les sieurs... ne distil-

lent que des betteraves provenant de leurs récoltes, ils ne sauraient être regardés comme effectuant à titre agricole, des opérations qui ne seraient que l'accessoire ou le prolongement normal de leurs travaux de culture, et comme ne réalisant en conséquence que des bénéfices de caractère agricole ; — que les profits obtenus revêtent au contraire, eu égard aux conditions particulières de l'exploitation dont s'agit, notamment au nombre des ouvriers employés à l'importance des installations, des bâtiments et du matériel le caractère de bénéfices industriels, — que dès lors c'est par une exacte application de la loi du 31 juillet 1917, que les requérants ont été assujettis et maintenus à l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux, à raison des produits dont s'agit... »

« Considérant dit l'arrêt du 15 décembre 1925, que la Société Anonyme... possède, outre la forêt de pins située sur le territoire des communes de.... une scierie et une distillerie dans lesquelles elle transforme les bois et les résines provenant de ladite forêt ; qu'il résulte de l'instruction qu'eu égard aux conditions dans lesquelles cette transformation a lieu et à la nature des produits obtenus, ainsi qu'à l'importance des bâtiments, des installations et du matériel de la scierie et de la distillerie ci-dessus mentionnées et au nombre des ouvriers employés, la société ne saurait être regardée comme effectuant des opérations qui ne seraient que l'accessoire ou le prolongement normal de l'exploitation de sa forêt, et comme ne réalisant que des bénéfices de caractère agricole, — que ses profits revêtent au contraire, dans les circonstances ci-dessus spécifiées, le caractère de bénéfices industriels, — qu'il suit de là que c'est à tort que par les arrêtés attaqués, le Conseil de Préfecture a accordé à la Société....., décharge de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux auquel elle a été assujettie pour les années 1918, 1919 et 1920, sur les rôles de la commune de..... »

* * *

Cette jurisprudence étant nettement contradictoire, le Ministre des Finances, M. Caillaux a tenu à la préciser dans l'article 4 ci-après du projet de loi n° 1608 :

« Les agriculteurs qui transforment des produits de leur exploitation sont assujettis à l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux pour les bénéfices qu'ils retirent de cette transformation, lorsque, dans les conditions où elle s'opère, elle présente le caractère d'une fabrication industrielle. Les Associations agricoles sont, pour les mêmes opérations, passibles de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux, alors même qu'elles ne traiteraient que les produits de leurs adhérents et qu'elles répartiraient entre ceux-ci l'intégralité des bénéfices réalisés. »

De nouveau Ministre des Finances, M. Caillaux a, le 30 juin dernier, précisé à nouveau son point de vue à la Chambre des Députés : « les entreprises de production, disait-il, sont de formes variées. Je prends comme exemple les laiteries. Ce sont les seules coopératives pour lesquelles il y ait une contestation sérieuse. Dans nombre de cas, ces entreprises rentrent dans la catégorie de celles exemptées par la jurisprudence ; mais dans d'autres cas, elles revêtent le caractère d'entreprises ayant un intérêt particulier différent de l'intérêt des productions agricoles. J'en connais dans l'arrondissement que j'ai longtemps représenté ; elles doivent être taxées ».

Ce même 30 Juin, M. le Sénateur Bachelet lui posait la question ci-après : « Je demande si le cultivateur qui produit des bettevraves et qui a une dis-

tillerie où il ne travaille que ses betteraves, n'est pas assujetti à l'impôt ; or si 10 cultivateurs produisant des betteraves s'associent pour les distiller, j'estime qu'ils ne devraient pas être soumis à l'impôt, pas plus que le cultivateur isolé. »

« Mais alors, a objecté le Ministre des Finances, cela devient une industrie ; il n'y a pas de cultivateur isolé qui distille des betteraves... Il y a dans ce cas une part d'industrie incontestable. Vous entrez là dans le domaine industriel ».

Les laiteries et les distilleries de betteraves ne sont pas les seules coopératives visées par le fisc, ainsi qu'en fait foi la réponse suivante à une question posée le 2 décembre 1925 par M. le député Legros : « les coopératives de distillation de vin et de marc dont les opérations revêtent le caractère industriel ou qui réalisent personnellement des bénéfices, sont passibles de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux, et par voie de conséquence, de la taxe sur le chiffre d'affaires ».

Les Coopératives de meunerie fondées dans les départements de l'Aube et de la Marne ont également reçu en 1925 la visite des agents du fisc qui leur tinrent le raisonnement suivant : « nous venons vous inviter à faire immédiatement la déclaration de vos bénéfices industriels et à payer dorénavant, chaque mois, la taxe sur le chiffre d'affaires. » Et M. le député Lesaché a affirmé le 31 décembre 1925, à la Chambre des Députés, que M. le directeur général des Contributions Indirectes lui avait fait en substance cette réponse : « ne vous étonnez pas; un arrêt du Conseil d'Etat rendu en 1924 a décidé que le cultivateur qui transforme ses produits est un industriel, et comme tel est assujetti à l'impôt sur les bénéfices industriels, et par voie de conséquence à la taxe sur le chiffre d'affaires. »

Les Coopératives de vente de vin au détail peuvent être également inquiétées en vertu de la jurisprudence actuelle. « L'Administration, déclarait M. le Sénateur Reboul au Sénat le 30 juin dernier, est tentée d'imposer une Coopérative de production au titre des bénéfices industriels et commerciaux et au titre de la taxe du chiffre d'affaires, parce qu'elle vend à la clientèle bourgeoise. Suivant que ces Coopératives de production vendent leur vin par acquit ou par congé, on peut leur appliquer une clause ou une autre ; si les coopératives vendent par acquit, ce sont des producteurs réunis qui vendent leur production en commun ; et il n'y a pas lieu de les frapper de l'impôt sur le chiffre d'affaires ; mais si la coopérative vend en petites quantités et par congés, on a l'intention de qualifier cette opération d'œuvre commerciale, et de la frapper de l'impôt sur le chiffre d'affaires ».

*
* *

Certains Parlementaires se montrent favorables à cette discrimination parmi les coopératives de production régulièrement constituées.

« Si même, déclarait M. le Rapporteur général Chéron, le 31 décembre 1925 au Sénat, on jugeait, ce que nous nous gardons bien de dire, que les Coopératives de production à caractère industriel doivent être à l'avenir exonérées, une telle disposition ne pourrait être réalisée qu'après un large débat ».

A cette même date, M. le député Lesaché, déclarait : « Certainement un jour viendra, lorsqu'elles seront sorties de la période si difficile des débuts, lorsque les coopératives auront fait leur éducation commerciale et administrative, lorsque ces intéressantes organisations se seront développées et seront ainsi aptes à lutter contre la concurrence des grands groupements

industriels, un jour viendra où il ne pourra plus être question de les soustraire aux charges communes à tous. Mais il faut procéder par étapes pour ne pas écraser les coopératives naissantes ».

Pour tâcher de mettre tout le monde d'accord, MM. les Députés Lesaché, Barthe, Verlot, Jourdain, Astier, ont déposé récemment le projet de loi ci-après :

« Article unique : les agriculteurs qui, soit individuellement, soit réunis en associations, syndicats ou coopératives, transforment les produits de leur exploitation, ne sont assujettis à l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux, pour les bénéfices qu'ils tirent de cette transformation qu'autant que le produit résultant de ladite transformation ne rentre pas dans la catégorie de ceux, tels le beurre, le fromage, le vin, le cidre, etc..., qu'un cultivateur obtient habituellement dans une exploitation agricole.

« Si des agriculeurs soit isolément, soit en coopératives, obtiennent à la fois des produits agricoles et des produits industriels, ils ne sont assujettis aux impôts et taxes industriels que pour la fabrication industrielle.

« Aucune imposition commerciale ne sera réclamée aux agriculteurs pour la période antérieure à la promulgation de la présente loi. Les Coopératives de transformation qui seraient assujetties à l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux, en vertu du principe posé dans le premier alinéa du présent article, seront exonérées pendant 10 années, à partir de la mise en route de leur exploitation, de la patente, de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux, et de la taxe sur le chiffre d'affaires, si elles transforment uniquement les produits agricoles de leurs adhérents, et si le revenu moyen des adhérents ne dépasse pas 1.500 francs par an et par adhérent, le total du revenu matriciel de toutes les exploitations affiliées à la coopérative.

« A partir de la dixième année, elles rentreront dans le droit commun ».

Il demeure entendu que le statut fiscal des coopératives de production, de transformation et de vente, doit faire l'objet de nouveaux débats parlementaires : « la Commission des finances à l'unanimité, a déclaré le Rapporteur général le 30 juin 1926 à la Chambre des Députés, a décidé de réserver complétement la question des coopératives de production. Cela ne veut pas dire du tout que nous nous soyions prononcés contre ; mais il a été entendu que cette question ferait l'objet d'un autre débat ».

*
* *

Par conséquent en l'état actuel de la législation, les coopératives de production, de transformation et de vente, assujetties aux articles 1832 et suivants du Code civil, et ou non à la loi du 5 août 1920, peuvent être poursuivies par l'Administration des Contributions indirectes, toutes les fois qu'elles ont un caractère industriel, ou qu'elles ont des fonctions commerciales ; l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux peut leur être réclamé depuis le 31 juillet 1917, et celui sur le chiffre d'affaires depuis le 25 juin 1920.

*Le Professeur d'agriculture*
*de l'arrondissement de Villefranche-sur-Saône,*

R. Bichet.

# LES TERRAINS SALÉS DE L'ORANIE [1]

## Plantes cultivées

La culture de la vigne et des céréales a été abandonnée dans une partie de la vallée de Bouguirat, à la suite de pluies violentes amenant la submersion du terrain. L'analyse y relève :

| | |
|---|---|
| Sol | 5,48 p. 1.000 de chlorures |
| Sous-sol | 4,16 — — |

Cependant le *lupin bleu*, semé dans ce milieu, y a résisté, mais avec une végétation assez faible. La plante renfermant :

| | chlore en chlorure de sodium |
|---|---|
| Tiges et feuilles | 48,30 p. 1.000 |
| Péricarpe | 82,13 — |
| Graines | 46,29 — |

On remarque la forte proportion de sel présentée par le péricarpe dont la saveur est d'ailleurs nettement salée.

L'accumulation du toxique salin dans les organes superficiels a été, comme dans l'exemple précédent, maintes fois observée.

Sur le territoire de Rivoli, dans le type *alluvions récentes*, la vigne a succombé en présence de 3 p. 1.000 de chlorures. Dans la même situation agrologique, à la Vallée-des-Jardins, la même culture a été détruite par 1,86 de chlorures dans le sol et 1,45 dans le sous-sol. L'avoine y a résisté.

A Sirat, le même échec de la vigne a été constaté avec 2,18 p. 1.000 de sel. Sur un point où l'analyse donne, 1,47 de chlorures, la plante se maintient encore, mais elle est d'une végétation chétive et paraît devoir disparaître.

A Aïn-Sidi-Chérif, une légère cuvette présente à l'analyse 1,75 de chlorures dans le sol et 1,31 dans le sous-sol. Il y a eu, en ce point, échec de la vigne.

Il importait de démontrer que l'absorption des chlorures était la cause des perturbations indiquées chez le végétal. A cet effet, la vigne a été analysée, d'une part, en terrain où elle a succombé ; d'autre part, en terrain où elle s'est maintenue.

| | Chlore total en chlorure de sodium |
|---|---|
| Vigne résistante | 1,48 p. 1.000 de matière sèche |
| Vigne morte | 5,97 — — |

Le *cotonnier*, qui occupe avec succès beaucoup de terrains salés stériles à l'égard de la vigne, a été étudié dans son degré de résistance aux chlorures.

Dans la plaine des « Bordjia », le cotonnier a évolué dans les meilleures conditions, dans un sol d'alluvions renfermant :

| | |
|---|---|
| Calcaire | 23,80 p. 100 |
| Chlore en *chlorure de sodium* | 1,31 p. 1.000 |

(1) Fédération des Syndicats agricoles de l'Oranie.

Sur un autre point de la même exploitation, présentant :

| | |
|---|---|
| Calcaire ..... | 44,40 p. 100 |
| *Chlore en chlorure de sodium*..... | 2,63 p. 1.000 |

la végétation s'est montrée très faible et très chlorotique : il y a eu échec.

Les alluvions de la Mina portent de florissantes cultures de cotonnier en des sols accusant à l'analyse :

| | |
|---|---|
| Calcaire ..... | 19,20 p. 100 |
| Chlore en *chlorure de sodium*..... | 1,50 p. 1.000 |

L'utilisation des eaux salées a donné lieu également dans la région de Mostaganem à d'intéressantes observations.

En sol alluvionnaire riche en humus avec tuf calcaire en sous-sol, le cotonnier prospère avec 1 gr. 70 de chlorures dans l'eau d'irrigation (Bordjias). Ajoutons que l'immersion des semences pendant 24 heures dans une eau renfermant 1,80 de chlorures n'a pas nui à la germination.

La Vallée-du-Nadour possède encore quelques eaux légèrement salées. L'une d'elles, avec 1 g. 93 de chlorures, est employée en arrosages.

Résistent au sel, dans ces conditions :

Artichaut, pomme de terre, tomate, chou, piment, oranger, grenadier, cognassier, poirier, jujubier.

Une mention spéciale en faveur d'une belle orangerie arrosée avec cette eau, une fois par semaine, et occupant le terrain, d'après le propriétaire, depuis plus de cinquante ans.

Des diverses données ainsi acquises, il résulte que la vigne manifeste des troubles physiologiques dus au sel, dès que le toxique atteint ou dépasse 1 pour 1.000 dans la terre. Les céréales, l'avoine en particulier, résisteraient jusqu'à 2 p. 1.000. Il en serait de même du cotonnier.

Le haricot est très sensible à cette action des chlorures que peuvent supporter, au contraire, à des doses beaucoup plus élevées : artichaut, palmier, oranger, cognassier, etc.

### Résistance aux chlorures

Cette vérification peut être réalisée sur un terrain donné dont la teneur en chlorures est connue. Elle conduit à l'échelle de *résistance relative,* qui précise les caractères végétatifs de diverses espèces ou variétés dans les conditions du milieu. C'est ainsi, par exemple, que le Lupin avait résisté en terrain salé, où la vigne avait succombé.

En ce qui concerne la *résistance absolue* aux chlorures, la question est plus délicate, car elle soulève de multiples données. Un végétal quelconque supportera 1 gr. 50 de sel dans une terre meuble plus ou moins sablonneuse, alors qu'il n'en sera plus de même en sol argileux ou argilo-calcaire compact. Ainsi, la *constitution physique* du milieu, c'est-à-dire le « type agrologique », joue un grand rôle dans la « résistance absolue ».

Un autre facteur, d'importance fondamentale en la matière, est *l'eau.* Les conditions d'humidité modifient, à tout instant dans le sol : la *circulation* du sel, sa *position* à divers niveaux, son *absorption* par la plante et surtout la concentration des solutions salines dans le milieu. Les praticiens ont maintes fois observé qu'en *année pluvieuse,* beaucoup de terrains salés sont cultivés avec succès, alors qu'en année sèche, les échecs, dans les mêmes sols, sont inévitables. Dans le premier cas, la dilution saline non nuisible est

même souvent stimulante, c'est-à-dire favorable à la nutrition végétale. Les forts rendements obtenus, certaines années, en terrains salés trouvent ainsi leur explication.

Considérons, d'autre part, la situation des terrains salés en année sèche. Les racines sont baignées par une solution fortement chlorurée, puisque la même quantité de sel véhiculée par une quantité d'eau plus réduite, conditions défavorables à un double point de vue : 1° insuffisance du facteur humidité troublant le travail physiologique ; 2° action toxique de la solution saline concentrée.

On s'accordera à reconnaître que la mise en valeur et l'exploitation d'un sol renfermant une proportion inquiétante de chlorures comportent, en dehors de l'évacuation rationnelle du toxique par le drainage, le maintien au profit des cultures, de la quantité d'eau nécessaire à l'élaboration de la récolte, ainsi qu'à la dilution suffisante du poison.

Ces considérations soulignent l'intérêt spécial, en terrain salé, de l'irrigation et de tous travaux préparatoires ou culturaux, destinés à la conservation de l'eau dans le milieu, tout en empêchant l'ascension en surface de la solution saline.

Comment peut se manifester la résistance végétale en terrain salé ?

* * *

Plusieurs espèces ou variétés occupant un même sol, riche en chlorures, s'y comportent de façons différentes, car divers cas se présentent à nos observations :

1° La plante n'absorbe que de faibles quantités de chlorures ;
2° L'absorption du sel est, au contraire, très active et alors :
*a*) Les fortes quantités de chlorures absorbées ne nuisent pas ;
*b*) Elles ont sur l'organisme du végétal une action toxique.

L'analyse montre bien sur un même terrain les variations de l'absorption saline chez les divers représentants de la flore. Elle indique aussi chez les *salicornes* qui se développent dans nos alluvions très salées, la place considérable tenue par les chlorures (plus de 200 gr. par kilo de matière sèche), qui ne paraissent pas entraver leur complète évolution.

Peut-on fournir une explication à cette résistance spéciale ?

C'est d'abord le fait d'une adaptation manifestée au plus haut point par les halophytes en général. Il y a, en outre, certaines particularités physiologiques permettant par exemple, la localisation des chlorures absorbés dans les tissus extérieurs, dans les organes moins sensibles à leur action. C'est ainsi que s'observe une véritable poussière saline à la surface du raisin, en terrain salé, éloigné du rivage, où l'influence de l'embrun ne saurait se manifester. Ainsi apparaît le péricarpe du Lupin beaucoup plus riche en sel que les graines.

En résumé, malgré la variété des facteurs dont l'intervention est plus ou moins apparente dans la composition des terrains salés et leurs possibilités de culture, il est hors de doute que le « dessalement » accomplit son œuvre progressive, grâce au labeur des praticiens, servi par une connaissance toujours plus approfondie des aptitudes de ces sols et de leur capacité de production.

J. Manquené,
Chef du Service agricole général p. i.

# ASSURONS LA DÉSINFECTION DES SOUCHES

## ET DES ARBRES FRUITIERS AVANT L'HIVER

D'une façon générale, après la récolte, tout le monde considère la période des traitements aux vignes et aux arbres fruitiers comme entièrement terminée. Il y a là une erreur qu'il est d'autant plus important de redresser que les traitements effectués en fin de saison sont susceptibles parfois de produire des effets intéressants.

Le Congrès de Lyon a nettement mis en lumière la nécessité de procéder à des traitements préventifs. Mieux vaut prévenir que guérir, dit le proverbe, et cette loi de bon sens n'a pas de meilleure application qu'en viticulture et en arboriculture.

On ne sait ce que seront dans la suite de chaque campagne les conditions atmosphériques. Aussi est-il indiqué, dès l'enlèvement des récoltes, aussitôt après la vendange, d'effectuer les traitements utiles; l'idée n'est pas nouvelle. Vers 1850, Grison, Professeur à l'Institut Agronomique de Versailles, avait expérimenté, puis conseillé un mélange de soufre et de chaux après réaction à l'ébullition. Le liquide ainsi obtenu était étendu d'eau et projeté sur les vignes malades au moyen de la seringue de jardinier.

Le 21 septembre 1851, la Société d'Horticulture de Seine-et-Oise, après une visite aux *serres à vignes* et *espaliers* de plein air de l'ancien potager du Roi, avait fait publier un rapport très élogieux sur le procédé Grison à l'hydrosulfite de chaux contre les maladies de la vigne et des arbres fruitiers.

Toutes les affections de ces végétaux avaient été combattues à la suite de traitements d'hiver.

Cet exemple n'a pas été suivi.

En face des bouillies cupriques bien préparées et dans lesquelles les constituants ne peuvent donner que des substances bien définies et toujours les mêmes, les praticiens qui reprenant le procédé Grison ont essayé la préparation des bouillies au soufre et à la chaux n'ont pas réussi à se débarrasser des sulfures nocifs brûlant les tissus des végétaux. Pour préparer les bouillies sulfocalciques, il faut, en effet, opérer sous pression et le viticulteur de même que l'arboriculteur ne sont nullement outillés pour travailler sous pression. De sorte que leurs compositions sulfocalciques sont quelquefois plus nuisibles qu'utiles.

De ce fait, les praticiens n'ont jamais accordé aux traitements d'hiver l'importance de premier ordre qu'ils méritent. On peut dire que sans eux les maladies sont enrayées, retardées, contrariées, mais inlassablement le champignon ou l'insecte se ressaisissent et jamais le végétal n'est aussi bien et complètement débarrassé de ses ennemis.

Effectuons donc à l'aide des bouillies sulfocalciques des traitements d'hiver énergiques. Sans compter que répandues sur le sol, elles le *désinfecteront* des germes de maladies et permettront la *stérilisation partielle* en constituant un milieu contraire au développement des bactéries dénitrifiantes et des protozaires dont la présence détermine, comme on le sait, la stérilité.

Abel Beckerich
Ingénieur Agricole.

## BIBLIOGRAPHIE

**Problèmes pratiques sur la vinification**, par L. et R. Mathieu. Un volume broché in-16 ; prix 5 fr. ; poste recommandé 6 fr. ; étranger : 7 fr. 90. En vente, 3, avenue Joannès à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise).

Recueil, groupant 52 problèmes numériques concernant les prévisions d'achat avant la vendange, la chaptalisation, le vinage, les mutages au soufre, à l'alcool, la concentration, la désacidification, les fermentations et cuvaisons, les sous-produits, etc.

Chaque énoncé est accompagné de la solution avec indication des calculs, de sorte qu'il suffit de calquer la solution de chaque cas particulier sur celle du problème type correspondant.

En résumé, guide pratique concis, très précieux pour tous les viticulteurs qu'embarrassent, parfois, les calculs que nécessitent les opérations d'une vinification conduite rationnellement.

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les affaires sont restées sans animation dans les Entrepôts parisiens, au cours de la huitaine écoulée ; seules quelques demandes de petits réassortiments ont donné un semblant de vie au marché. Les stocks restent généralement importants, d'autant plus que les dernières livraisons sur achats en vins vieux s'effectuent, car, naturellement, à cette époque, les vendeurs ont hâte d'expédier. Les prix payés pour les quelques transactions sont restés à peu près les mêmes. Des vins rouges du Midi 8° ont été traités de 133 à 134 fr., des 9° de 144 à 147 fr., des 10° de 162 à 163 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

Sur place, les prix qu'on voit affichés restent assez divers, suivant les qualités, les conditions dans lesquelles se sont approvisionnés les détaillants, et aussi la concurrence. Des vins rouges 8° sont offerts à 1 fr. 80 à 1,90 le litre, des 9° de 1 fr. 90 à 2 fr. des 9°5 de 2 fr. 10 à 2 fr. 20, des 10° de 2 fr. 20 à 2 fr. 30. En blancs, on voit les prix de 2 fr. 10 à 2 fr, 50 pour des 9° à 9°5. La vente est assez calme, vu le nombre des Parisiens absents de Paris.

**Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle* :**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 30 août | Cours du 6 sept. |
|---|---|---|---|
| 8°..... | » | 12 fr. à | 12 fr. à |
| 8 à 9°..... | 62 | 13 fr. le d. | 13 fr. le d. |
| 9 à 10°..... | à | | |
| 11°..... | 75 | | |
| 11 à ..... | » | | |
| Costières..... | 7 fr. 50 le d. | | |
| Rosé, paillet, gris..... | | | 12 fr. le deg. |
| Blanc Bourret..... | | | |
| Blanc Picpoul..... | | | |

**Bellegarde.** — La Cave Coopérative La Clairette, de Bellegarde, a vendu à M. Fontanieu, négociant à Aimargues, pour le compte d'une maison d'Epernay, par l'intermédiaire de M. Pourreau, courtier, 2.000 hectolitres vin blanc clairette, 11 degrés minimum, récolte 1926, à 157 fr. 50 l'hectolitre nu.

**Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.***

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 31 août | Cours du 7 sept. |
|---|---|---|---|
| 8°1/2 ... | 65 | » | » |
| 9° | | 8 à 10° : 100 à 120 | 8 à 10° : 96 à 116 |
| 10° | | | |
| 11° | 80 | 10° à 11° : 121 à 134 | 10° à 12° : 117 à 130 |
| Rosé | | 12 fr. le d. | » |
| Blanc | | » | » |

**Cette.** — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 1er septembre 1926

Vins rouges courant de 8 à 10 degrés, l'hecto, de 100 à 120 ; rosé, le degré, 12 fr.; blanc, le degré »» à »», nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés, de 12 fr. 50 à 13 fr.; 12 degr. et au-dessus, 13 à 13 fr. 50 le degré ; rosé 10 à 12 deg. de 12 fr. à 12 fr. 50 ; 12 degrés et au-dessus, 12 fr. 50 à 13 fr. le degré, suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

Vins d'Espagne, mistelle blanche, pas d'affaires.

**— Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 27 août | Cours du 3 sept. |
|---|---|---|---|
| 8° | 64 | 8 à 10° de 12 à 12,75 le degré | 8 à 10° 12 a 12,75 le degré |
| 8 à 9° | | » | » |
| 10°5 | 72 | » | » |
| 10 à 12° | | » | » |
| Vins rosés | | » | » |
| Vins blancs | 8 à 9 le deg. | 13 fr. le deg. | 13 fr le deg. |

**Béziers.** — Semaine ferme sur les rares vins vieux, avec légère hausse. On signale un lot, 1.000 hectos, 10°2 à 125 fr , un lot 1.200 hectos, 10°3, à 122 fr.; un foudre 9°2, à 120 fr.

Après une période de sécheresse, le temps s'est mis à la pluie, pêchant par excès contraire. Des pluies torrentielles ont causé, en certains endroits, des dégâts considérables.

**Pézenas.** — Cours des vins, semaine du 4 septembre 1926 :

Récolte 1925. Vins rouges, de 8 à 11 degrés de 12 fr. à 12 fr. 75 le degré.

Vins rosés, blancs et alcools pas d'affaires.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

**Olonzac.** — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 5 septem.

Vins du Minervois, 13 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

**Aude. — Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 26 août | Cours du 2 sept. |
|---|---|---|---|
| 7 à 8 | » | » | » |
| 8 à 9° | » | 10 à 11° de 12,50 | 8 à 12° de 12,50 |
| 9 à 10° | 68 à 75 | à 13 fr. | à 13 fr. |
| 10 à 11° | 73 à 78 | le degré | le degré |
| 11° et au-dessus | 78 à 83 | | |

**Carcassonne.** — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 4 septembre 1926 : Vins de la récolte de 1925 :

Vins rouges de 8 à 11 degrés, de 96 à 137 fr.
L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

**Lézignan** (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1925 :

Minervois et Corbière, de 11 à 12 degrés, 12 fr. 50 à 13 fr. le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 28 août | Cours du 4 sept. |
|---|---|---|---|
| 7 à 8°..... | | 12 fr. à | 12 fr. à |
| 8 à 9°..... ..... | 60 à 65 | 12,50 le d. | 12,50 le d. |
| 9 à 10°..... | 68 à 72 | | |
| 10 à 11°..... . | 72 à 78 | | |
| 11 à 12°..... ... | 78 à 84 | | |
| 12 à 13° .. ..... | 84 à 90 | | |

On cote, sur souche, de 9 fr. 50 le degré à 10 fr. 50 selon qualité et surtout selon délai de retiraison.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 1er septembre. — Région : Rouge, de 8 à 9 degrés, 100 à 113 fr. ; de 9 à 10 degrés, de 113 à 123 fr. ; de 10 à 11 degrés, 123 à 130 fr. ; vins rosé : 11 fr. 50 à 12 fr. le degré ; blanc, de 12 fr. le degré.

Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave ; pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Ces prix sont à majorer de 55 fr. 75 pour revente de demi-gros au détaillant.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 150 fr. l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

CENTRE. — *De l'Agriculture du Centre.* — La tendance des cours est ferme. On cote actuellement la pièce de 225 litres, de 275 à 325 francs ; en blanc, on va jusqu'à 350 francs. Aussi bien, les stocks à la propriété sont maintenant très réduits et les vignerons qui détiennent encore une partie de leur récolte hésitent — on le comprend fort bien — à s'en dessaisir.

Dans un précédent numéro, nous accusions de pessimisme l'un de nos correspondants qui nous avait assuré que, dans sa commune, les vignerons ne récolteraient pas même leur boisson. Nous devons reconnaître que c'est nous qui, en l'occurence, faisions preuve d'un optimisme exagéré, car plusieurs, maintenant, nous écrivent la même chose et il est hélas ! facile de vérifier l'exactitude de leurs dires.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 27 août 1926.

Vin rouge :

Toutes qualités réunies, le degré, 9 fr. 75 à 11 fr.

Vin blanc :

De raisins rouges, de 9 fr. 25 à 9 fr. 75 le degré.

De raisins blancs, de 9 fr. 25 à 9 fr. 75 le degré.

Achats sur souche, de 8 à 9 fr. 25 pour vins rouges et rosés, pris à la propriété ; de 9.50 à 10 fr. pour vins blancs de blancs. Marchandise très rare.

Nus, quai Alger.

MARCHÉ AUX RAISINS

**Châteauneuf-de-Gadagne.** — Marché du 7 septembre, 15.000 kilos raisins 3 fr. 50 à 4 fr. 50.

**Paris.** — Aux Halles centrales : Raisins du Midi blanc, 100 kilos, 420 à 1.000 fr.; noir, 350 à 600 ; œillade, 400 à 500 ; muscat, le kilo 5 à 7 ; raisins d'Espagne, muscat le kilo 6 à 8 fr.

**Nimes.** — Chasselas, 180 à 280 ; œillades, 200 à 250 les 100 kilos.

**Perpignan.** — Marché du 7.— Raisins, 2 à 2 fr. 45 le kilog.

**Avignon.** — Marché du 7. — Chasselas, 300 à 350 fr.; clairettes, 250 à 300 fr.; olivettes muscats, 325 à 700 ; œillades, 250 à 300 fr. les 100 kilogs.

ALCOOLS

**Béziers.** — Trois-six de vin 86°, de 765 à »»» fr. ; eau-de-vie de vin de Béziers, 52°, 515 à »»» fr. ; trois-six de marc, 86°, degrés, manque; eau-de-vie de marc 52°, manque.

**Narbonne.**— 3/6 de vin du Midi, 86°, de 760 à 770 fr. les 86 degrés ; trois-six de marc, 86°, »»» à »»» fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 520 fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, 52°. 425 à »»» fr. les 52°. L'hecto litre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.* — 7 septembre 1926.

| | septembre | octobre | 4 de novembre |
|---|---|---|---|
| Blé ..... | 220,25 P. | 220,25 P. | 222,75, 223 P. |
| Seigle ..... | 170 N. | 170 N. | 170 N. |
| Avoine noire | 118,25 P. | 120,50 P. | 127 P. |
| Avoine ..... | 115 N. | 117 N. | 125 N. |

**New-York.** — On cote en clôture :

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| Blés roux d'hiver..... | 1,39 »/» | 130.92 | 174.57 | — 1.56 |
| Septembre..... | 1,34 1/2 | 126.68 | 168.91 | — 1.26 |
| Décembre..... | 1,37 1/2 | 129.51 | 172 68 | — 1.41 |
| Mai..... | 1,42 1/2 | 134.22 | 178.96 | — 0.79 |
| Maïs disp..... | 86 3/4 | 93.96 | 117.46 | — 1.22 |

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 144 »/» c. le bushel (180 fr. 84 les 100 kilos) bigarré durum 139 3/4 cents (175 fr. 51).

**Alger.** — Blé tendre colon supérieur, Hauts-Plateaux de 220 à 222 fr.

Blé tendre marchand, 210 à 212 fr. de 77 à 78 kil.

Blé dur colon supérieur, Hauts-Plateaux, 224 à 226 fr.

Blé dur marchand, 211 à 213 les 78 kil.

Orge colon machinée, 138 à 142 fr.

Orge marchande, 132 à 135 fr.

Avoine, suivant qualité de 134 à 146 fr.

---

*Le Gérant :* G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du Dimanche 29 août au Samedi 4 septembre 1926*

| | TEMPÉRATURE 1926 | | TEMPÉRATURE 1925 | | PLUIE 1926 | PLUIE 1925 | TEMPÉRATURE 1926 | | TEMPÉRATURE 1925 | | PLUIE 1926 | PLUIE 1925 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | maxima | minima | maxima | minima | mill | mill. | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. |
| | **Nantes** | | | | | | **Mourmelon** | | | | | |
| Dimanche... | 26 | 10 | 19 | » | » | » | 25 | 9 | 20 | 15 | « | » |
| Lundi..... | 29 | 13 | 22 | 10 | » | 0.1 | 26 | 10 | 20 | 9 | » | » |
| Mardi..... | 30 | 14 | 24 | 16 | » | » | 32 | 13 | 22 | 16 | » | » |
| Mercredi.... | 27 | 16 | » | » | 9 | » | 33 | 14 | 20 | 8 | « | » |
| Jeudi..... | 22 | 14 | 21 | 8 | » | » | 33 | 18 | » | » | » | » |
| Vendredi.... | 25 | 17 | » | 11 | 1 | » | 27 | 13 | 19 | 5 | » | » |
| Samedi..... | 24 | 12 | 19 | » | » | » | 22 | 15 | 15 | 2 | « | 0.2 |
| Total..... | 1516 | 925. | 1405 | 668. | 39 | 76.9 | 1638 | 916. | 1545 | 855. | 54.2 | 138.8 |
| | **Rochefort** | | | | | | **Besançon** | | | | | |
| Dimanche... | 21 | 15 | 19 | 16 | » | » | 23 | 10 | 24 | 15 | » | » |
| Lundi..... | 30 | 20 | 20 | 12 | « | » | 28 | 14 | » | » | » | » |
| Mardi..... | 23 | 19 | 29 | « | 3 | » | » | 15 | » | » | » | » |
| Mercredi.... | 20 | 18 | 17 | 13 | 9 | 0.5 | 31 | 16 | » | » | » | « |
| Jeudi..... | 22 | 17 | » | » | » | » | 31 | 17 | 21 | 8 | » | 3 |
| Vendredi.... | » | 16 | 17 | 13 | 4 | » | 27 | 16 | 20 | 9 | » | 3 |
| Samedi..... | 21 | 14 | 17 | 12 | » | » | 28 | 15 | » | 4 | » | 1 |
| Total..... | 1510 | 1140 | 1173 | 651 | 56.7 | 94.9 | 1498 | 928 | 376 | 693 | 32 | 117 |
| | **Clermont-Ferrand** | | | | | | **Lyon** | | | | | |
| Dimanche... | 26 | 9 | 23 | 14 | » | » | 25 | 9 | 25 | 13 | » | » |
| Lundi..... | 32 | 15 | 18 | 10 | » | » | 32 | 17 | 20 | 12 | » | » |
| Mardi..... | 34 | » | 21 | 9 | » | » | 31 | 18 | 23 | 12 | » | » |
| Mercredi.... | 30 | 17 | » | » | 0.5 | » | 32 | 18 | » | » | » | » |
| Jeudi..... | 23 | » | 23 | » | » | « | 30 | 15 | 24 | 11 | 1 | » |
| Vendredi.... | 28 | » | 22 | 10 | » | » | 23 | 11 | 22 | 12 | 19 | « |
| Samedi..... | 22 | 13 | 18 | 6 | 11 | » | 26 | 18 | » | 15 | 0.2 | » |
| Total.... | 1631 | 604 | 1158 | 574 | 41.5 | 89.6 | 1778 | 902. | 1663 | 885. | 123.2 | 194.2 |
| | **Bordeaux** | | | | | | **Marseille** | | | | | |
| Dimanche... | 31 | 10 | 27 | 14 | » | » | 29 | 16 | » | 14 | » | » |
| Lundi..... | 33 | 17 | 25 | 11 | » | « | 31 | 16 | 28 | 15 | » | « |
| Mardi..... | 30 | 17 | 27 | 11 | 7 | » | 25 | 15 | 28 | 13 | » | » |
| Mercredi.... | » | 17 | » | » | » | » | 32 | 22 | » | » | » | » |
| Jeudi..... | » | 15 | 24 | 15 | » | » | » | 19 | 27 | 18 | 20 | » |
| Vendredi... | 26 | 15 | 24 | 9 | 11.3 | » | 26 | 15 | 25 | 13 | 11.3 | » |
| Samedi..... | 24 | 14 | 22 | 6 | » | » | 27 | 18 | » | 15 | 5 | » |
| Total.... | 1656 | 981 | 1315 | 767. | 58.3 | 68.2 | 1896 | 1181 | 1243 | 916 | 63.9 | 151.4 |
| | **Toulouse** | | | | | | **Montpellier** | | | | | |
| Dimanche... | 36 | 15 | 28 | 13 | » | « | 19.0 | 13.9 | 32.3 | 13.9 | » | » |
| Lundi..... | » | 21 | 26 | 12 | » | « | 28.3 | 17.1 | 30.5 | 12 9 | » | » |
| Mardi..... | 32 | 21 | 27 | 11 | « | » | 29.4 | 18.5 | 31 2 | 12.7 | 0.2 | » |
| Mercredi.... | 25 | 19 | » | » | 4 | » | 24.0 | 19.5 | 31.0 | 14.3 | 68 5 | » |
| Jeudi..... | 22 | 16 | 26 | 13 | 11 | » | 26.4 | 18.9 | 28.0 | 17 1 | 36.5 | » |
| Vendredi... | 29 | 16 | 24 | 13 | 6 | » | 24.4 | 16 5 | 24 4 | 14.1 | 2.5 | » |
| Samedi..... | 25 | 17 | 24 | 10 | 22 | » | 28.0 | 16.5 | 23.9 | 12.9 | » | » |
| Total... | 1838 | 1113 | 1564 | 903. | 81.1 | 177. | 2256.5 | 1215 | 2127. | 1189.4 | 137.2 | 61.3 |
| | **Perpignan** | | | | | | **Alger** | | | | | |
| Dimanche... | 30 | 17 | 29 | 20 | » | » | » | 28 | » | 17 | « | » |
| Lundi..... | 27 | 19 | 31 | 20 | » | « | 26 | 26 | 28 | « | » | » |
| Mardi..... | 33 | 20 | 31 | 19 | » | » | » | 27 | 27 | 21 | » | » |
| Mercredi.... | 25 | 19 | » | » | 59 | » | » | » | « | » | » | » |
| Jeudi..... | 27 | 18 | 29 | 17 | » | » | » | 25 | 27 | 20 | 5 | » |
| Vendredi.... | » | 19 | 27 | 16 | » | » | » | 25 | 26 | 16 | » | « |
| Samedi..... | 27 | » | » | 16 | » | » | » | 25 | 27 | 21 | » | » |
| Total... | 1859 | 1263 | 1560 | 1103 | 132.6 | 27.9 | 251. | 885. | 1130 | 866. | 8 | 1 |

**Observations.** — Eté.

# POLY-SULFURES ALCALINS

CHC

## contre l'OIDIUM, le MILDEW

## l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES....

**s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre**

## L^D HUGOUNENQ & C^IE, à LODÈVE (Hérault)

---

L'Engrais le plus puissant c'est le

# GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.3.

**14 USINES**
**17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT**

**Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877**

## E. JODET-ANGIBAUD

**Successeur**

**Seul Fabriquant**

## LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837, La Rochelle

**Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 187[illegible] à la fumure des vignes et toutes cultures.**

*Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELIEU et MOULIN ROMPU***

*et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

**VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO**

# SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

**Industriels et Viticoles**

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

**Usine à BEAUCAIRE (Gard)**

**Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V°**

R. du C. Paris, N° 45.079.

DIRECTION COMMERCIALE

**P. BALLARD**

**7, rue Collot, MONTPELLIER**

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

***Par notre***

# Solution Sulfureuse-Phosphatée

# "SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LEGALE

PRIX LES PLUS BAS

*Nous demander Notice et Conditions de Vente*

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

**Agent commercial :** P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

**Agents :** DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste. à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénélon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône). — G. FAUROUX, 71, rue d'Isly, à ALGER.

**SULFATE d'AMMONIAQUE**
**20 o/o d'Azote ammoniacal**

**CIANAMIDE**
**15 ou 20 o/o**
**Azote ammoniacal**

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
**4, Rue de l'Herberie, MONTPELLIER.** Tél.: 9-16
*envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques*
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

**sont de**
**BONS ENGRAIS AZOTÉS**
**pour VIGNES**

**EN VENTE** dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
# J.-B. TORRILHON
AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS
**CLERMONT-FERRAND, CHAMALIERES et ROYAT (Puy-de-Dôme)**

**Spécialité de Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
**Caoutchouc** pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
**Courroies** pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.
**Vêtements imperméables** pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers. brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
**Bandage cloisonné « Le Touriste »**, breveté S. G. D. G.
**Bandes pleines et Bandes américaines B. et S.** pour voitures attelées.
**Chaussures caoutchouc** pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

AGENCES
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

# VINIFICATION PARFAITE
**et Amélioration de Qualité des VINS ROUGES et BLANCS**
avec les
# RADIOLEVURES de la CLAIRE
ou
# MULTILEVURES
Radioactives **JACQUEMIN**
PRÉPARÉES
**à l'INSTITUT LA CLAIRE à DIJON**

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

**Sans Préparation de Levain**

**MAXIMUM D'ALCOOL — MAXIMUM DE BOUQUET**
**MAXIMUM D'AMÉLIORATION — MAXIMUM DE PLUS-VALUE**
**CLARIFICATION RAPIDE — GOUT DE TERROIR SUPPRIMÉ**
**DIMINUTION DES LIES, ETC...**

**Défoxage des Vins d'Hybrides**

*Une brochure de 48 pages sur les* **Radiolevures** *et le* **Bio-Sulfite** *Jacquemin*, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 35 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles **Georges JACQUEMIN**, de **MALZEVILLE**, près **Nancy**.

# Viticulteurs, Agriculteurs

**SULFITEZ** tous, cette année, vos vendanges au soufre sans coulure, breveté S. G. D. G.

## GLORIA-SCHLŒSING

qui remplace économiquement le **Métabisulfite** très cher, et les **solutions sulfureuses** inconstantes. Ce soufre détrône partout les mèches soufrées.

**FUMEZ** rationnellement vos terres aux

## ENGRAIS COMPOSÉS SCHLŒSING

En sols acides, humifères, tourbeux, pauvres en chaux le

## MICROPHOSPHATE SCHLŒSING

se montre égal ou supérieur aux scories, et coûte moins.

**VITRIOLEZ** à sec vos semences de céréales cariées ou charbonneuses, à la

## VITRIOLINE SCHLŒSING

qui a donné, cette année, des résultats parfaits.

**PRÉSERVEZ** des rongeurs vos pommes de terre et tubercules en cave, avec le

## TUBERCULOL SCHLŒSING

poudre insectifuge, inoffensive pour l'homme et les tubercules.

**PULVÉRISEZ** cet hiver, vos vignes au

## PYRALION SCHLŒSING

souverain contre l'Esca ou Apoplexie, la Pyrale, etc.

---

**Demandez de suite les Notices gratuites aux**

# USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

**175, rue Paradis, MARSEILLE**

**Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sèptèmes, Arles**

***Société Anonyme par Actions. Capital : 5.100.000 Francs***

ou à leurs **Agents et Représentants**

**Agence et Dépôt à BORDEAUX, 59 bis cours Victor-Hugo.**

EDITION DE L'EST-CENTRE

47e Année. — N° 38 Dimanche 19 Septembre 1926

Tome LXXXVI

LE

# PROGRÈS AGRICOLE

## ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le " Messager agricole du Midi " et " La Vigne Américaine "

Publié sous la direction de

**L. DEGRULLY & L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY.**

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

**COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE**

**R. Bichet**, professeur d'Agriculture à Villefranche.
**C. Blin**, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
**D. Donon**, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.
**L.-J. Grandvoinnet**, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain
**J. Guicherd**, Insp. gén. de l'Agric.
**G. Jannin**, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
**Lebrun**, directeur des services agricoles de la Marne.
**J.-B. Martin**, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
**L. Mathieu**, directeur de l'Institut Œnotechnique de France.
**L. Rougier**, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.
**Roy**, directeur des Services agricoles de l'Isère.
**Vermorel**, président du Comice agricole du Beaujolais.

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun.

**Il publie des planches coloriées hors-texte**

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **34** fr. — Pays étrangers, **60** fr.

**Le Numéro : 75 centimes**

*Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces*
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

CUVES A VIN, ALCOOL
Avec ou sans revêtement — — en verre — —
BORSARI & Cie, Ingénieurs-Constructeurs, PARIS, 8, Bd Saint-Martin (10e), BÉZIERS, 75, Bd de Strasbourg
Adresses télégraphiques : Borsari-Paris — Borsari-Béziers —:— Téléphone : Paris Nord-16,75 — Béziers 1327
R. du C. Béziers : 7040-7044
PROJETS, DEVIS VISITES GRATUITS

MISSOURI BOTANICAL GARDEN
SEP 30 1926
LIBRARY

# AMÉLIORATION DES VINS

PAR

# Sulfitage de la Vendange

## OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

# BIO-SULFITE[B] JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur

et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.

**Garanti sans Bisulfites alcalins**

# Sulfitage et Phosphatage simultanés

**Produit approuvé par la Loi**

## RESULTATS MERVEILLEUX

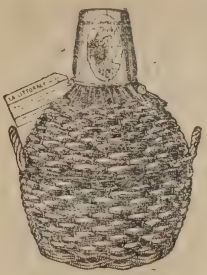
ET VINS PARFAITS

*Demander Brochure et Renseignements gratuits sur* **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures**

**l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles**

(Fondation G. JACQUEMIN)

**MALZEVILLE, près Nancy**



## 230 gr. de gaz sulfureux

pur et libre, absence garantie de bisulfite de soude,
235 grammes de phosphate bi-ammonique pur,

**c'est-à-dire de phosphate d'ammoniaque**

de puissance nutritive doublée :

voilà les caractéristiques du

# Sulfophosphate HUBERT

*Méfiez vous des produits à bas prix, leur qualité s'en ressent..... celle de vos vins serait amoindrie*

Seul fabricant :

## LA LITTORALE

**53, Allées Paul Riquet, BÉZIERS**

8389

Dam



**CULTIVATEURS ! avant l'hiver,**

Employez sur vos BLES ! sur toutes vos CEREALES d'automne

# *le Nitrate de Soude du Chili*

*(75 à 150 kilos à l'hectare)*

Vous provoquerez ainsi une **levée rapide,**
Un **enracinement profond,**
Une **végétation initiale** particulièrement **vigoureuse, et vos céréales** se **défendront** efficacement contre les

**rigueurs de l'hiver,**

contre la maladie et contre tous leurs ennemis **naturels**

*Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la*

**Délégation Française des Producteurs de**

**NITRATE DE SOUDE DU CHILI**

60, rue Taitbout, **PARIS** (9e)

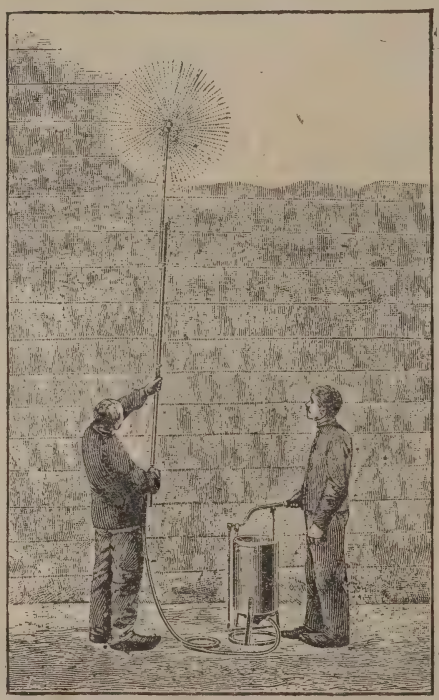
Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, ingénieur agronome 27, rue des Lices à **AVIGNON**

Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles

# LE TEMPS VOUS MANQUE

pour assainir vos Ecuries, Etables, Porcheries, etc., etc.

Avec le **BADIGEONNEUR "PRESTO"** vous travaillerez rapidement (*200 mètres carrés à l'heure*), économiquement et garantirez vos animaux contre les **EPIDEMIES.**



CATALOGUE FRANCO

# Etabl^ts VERMOREL

**VILLEFRANÇHE-SUR-SAONE** (Rhône)
**(Rhône)**

**Succursales** à :
PARIS — MARSEILLE — MONTPELLIER — TOULOUSE — BORDEAUX
STRASBOURG

# VENDANGES 1926

***Les meilleurs vins sont ceux qui sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain.***

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIEES WEINMANN.**

## Le Sulfi-Phosphate TELLE

**Renfermant par litre 200 gr d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate ammonique purs** assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le complément tout indiqué.

***Le Sulfi-Phosphate Telle a été reconnu,*** par le Service de la Répression des Fraudes, ***conforme à la Loi du 1er Août 1905*** (26 décembre 1923).

## Les Levures Multipliées "WEINMANN"

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

***sont les plus vigoureuses de toutes les Levures***

**Levures de Champagne A. V.** de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges ;
**Levures de Champagne A. C.** de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
*Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux. — Levures d'Anjou. — Levures d'Alsace.*

**Les Levures multipliées « Weinmann »** sont acclimatées à l'acide sulfureux : on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

***Proouits spéciaux pour le DÉFOXAGE*** des moûts de Noah, d'Othello, etc.
*Demandez la notice spéciale pour cette opération.*

**Mèches soufrées** « WEINMANN » — **Noir décolorant pur** « LE CARBION ». — **Bisulfite liquide titré** (250 gr. $SO^2$ par litre) — **Phosphates d'ammoniaque** pur **Tanin blanc C** spécial pour vendanges. — **Produits** pour l'entretien de la futaille. — **Pèse Moûts — Thermomètres**, etc.

## *Viticulteurs, attention !*

Pour éviter les conséquences fâcheuses de la CASSE FERRIQUE *n'employez que des* **PRODUITS GARANTIS PURS.**

**Demandez la Notice Vendanges,** envoyée **franco** sur demande à

**F. TELLE,** *Licencie ès Sciences*, SUCCESSEUR de **J. WEINMANN.**
**INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à ÉPERNAY** (Marne).

## SULFATE d'AMMONIAQUE
20 o/o d'Azote ammoniacal

## CIANAMIDE
15 ou 20 o/o
Azote ammoniacal

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
4, Rue de l'Herberie, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
BONS
ENGRAIS
AZOTÉS
pour VIGNES

EN VENTE dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
# J.-B. TORRILHON
AU CAPITAL DE 7.500.000 DE FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
**Caoutchouc** pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
**Courroies** pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias, balais-racloirs, tapis caoutchouc.
**Vêtements imperméables** pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
**Bandage cloisonné « Le Touriste »**, breveté S. G. D. G.
**Bandes pleines et Bandes américaines B. et S.** pour voitures attelées.
**Chaussures caoutchouc** pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

AGENCES
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

# VINIFICATION PARFAITE
**et Amélioration de Qualité des VINS ROUGES et BLANCS**
avec les
# RADIOLEVURES de la CLAIRE
ou
# MULTILEVURES
Radioactives **JACQUEMIN**
PRÉPARÉES
## à l'INSTITUT LA CLAIRE à DIJON

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE
**Sans Préparation de Levain**
**MAXIMUM D'ALCOOL — MAXIMUM DE BOUQUET**
**MAXIMUM D'AMÉLIORATION — MAXIMUM DE PLUS-VALUE**
**CLARIFICATION RAPIDE — GOUT DE TERROIR SUPPRIMÉ**
**DIMINUTION DES LIES, ETC...**

**Défoxage des Vins d'Hybrides**

*Une brochure de 48 pages sur les* **Radiolevures** *et le* **Bio-Sulfite** *Jacquemin*, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 35 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles **Georges JACQUEMIN**, de **MALZEVILLE**, près **Nancy**.

47e Année. — N° 38 19 Septembre 1926.

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


| | | |
|---|---|---|
| **L. Ravaz** | Chronique. — Les vendanges ; — Mildiou ; — Etat des greffages sur place ; — Picardan | 269 |
| **Jules Ventre** | Conseils pour la vinification | 274 |
| **Elie Ravel** | L'Ecoulement des produits des caves coopératives fédérées | 281 |
| **Dubaquié** | Le chauffage de la vendange | 285 |
| | Informations et communications de sociétés agricoles. — Exposition internationale de Montpellier, mai-juin 1927. — Ecole municipale lyonnaise de Cibeins. — Société départementale d'Agriculture du Morbihan | 286 |
| Bibliographie | Commentaire de la loi du 30 juin 1926, par Me Gilbert de Castellau | 287 |
| | Bulletin commercial. — Observations météorologiques. | |


# CHRONIQUE

## Les vendanges

Les vendanges sont commencées dans le midi de la France. Elles sont de plus en plus décevantes pour le vigneron. On s'attendait à une diminution sensible dans les parties qui ont souffert notamment de la sécheresse : terrains arides, peu profonds ou très compacts et, en effet, là, les grains étant restés tout petits, le rendement a été presque nul. Mais ailleurs, dans les terres moins sèches, où la vigne n'a pas perdu de feuilles et est restée très verte, le déficit va en s'accentuant. Il est dû non pas à la mauvaise sortie des raisins — il y a eu souvent plus de grappes que l'an passé —, mais à un développement insuffisant des grains. L'Aramon au lieu d'atteindre 20 à 25 millimètres atteint seulement 16 à 18 : c'est un écart sensible.

Les fortes pluies des premiers jours de septembre qui ont fourni plus de 100 millimètres d'eau n'ont pas fait de mal ailleurs que dans les plaines inondées, mais on en espérait plus de bien. Les vignes très endommagées n'en ont pas bénéficié, et les autres plutôt fort peu. Les grains n'ont pu reprendre leurs dimensions normales.

La pénétration de cette masse d'eau dans la plante qui tirait la langue depuis si longtemps, a été parfois si rapide, si brusque, que beaucoups de grains ont éclaté, notamment ceux à chair pulpeuse : Cinsaut, Gros Colman, etc. On recommande quelquefois ce dernier pour la production de raisins de haut prix. Cette année, tous ses grains ont éclaté, et ne vaudraient presque rien, même pour la cuve.

Il semblait que la pourriture ne se déclarerait pas cette année. Après la forte sécheresse, les pluies, très abondantes il est vrai, ont été aussi de trop courte durée pour créer une atmosphère humide propice aux maladies. Mais dans les grappes, il y a eu souvent des grains meurtris ou grillés par le siroco ou piqués par l'Eudémis, qui sont devenus des foyers de pourriture grise et surtout de pourriture noire, bien plus mauvaise que la première. Enfin, la troisième génération de l'Eudémis active ses dégâts. Toutes ces causes tendent à réduire la récolte et il semble que la plupart des communes essentiellement viticoles, dont la production a été normale l'an passé, auront un quart ou un tiers de moins. Pleine récolte, au contraire, dans les localités qui l'année dernière avaient souffert du Mildiou.

La diminution de la production ne porte pas également sur tous les cépages. L'*Aramon* est le moins touché. Il avait fleuri normalement ; ses grappes furent d'abord plutôt compactes, puis peu à peu les grains se sont détachés en plus ou moins grand nombre. Il y aura cette année beaucoup de rafle. *Carignan* est irrégulier : tantôt avec des grappes compactes tantôt avec des grappes plutôt lâches. *Cinsaut* a largement coulé. Sur certains porte-greffes il ne reste rien. Mais c'est surtout l'*Alicante-Bouschet* qui a payé le plus large tribut à la coulure. A peu près partout sa production est nulle. *Grand Noir* est toujours et partout chargé.

Il semble donc que la production des cépages colorants sera largement déficitaire : peut-être est-ce une raison pour chercher à faire surtout des vins rouges aussi colorés que possible.

Dans les autres régions de la France, la récolte est, comme on sait, très réduite.

Dans les Charentes, d'après un de nos correspondants, la perspective de la récolte est médiocre, au plus une 1/2 récolte. Les causes : gelées d'octobre 1925 et mauvais aoûtement des bois de taille ; 2° hiver froid et humide et surtout, après un débourrement précoce, printemps froid, pluvieux,

humide, qui a duré jusqu'à la floraison. La coulure a sévi surtout sur le Colombard et certaines variétés de producteurs directs. La Folle blanche a coulé dans les varennes, moins dans les graves.

Le St-Emilion a coulé, mais les vides se remplissent en ce moment par suite du grossissement des grains. La vigne en retard dans sa végétation et qui semblait ne devoir achever sa maturité que dans la 2e semaine d'octobre, rattrappe en ce moment son retard. La véraison est nettement commencée dans les cépages hâtifs : Blanc Rame, Folle blanche.

On peut escompter que les vendanges commenceront à fin septembre. »

Les raisins de table ont peu produit cette année ; aussi les prix ont-ils été très élevés. On en plantera cette année.

## Mildiou

Les dernières pluies ont fait éclore une invasion dans les régions indemnes jusqu'ici : Midi. Les vignes âgées n'auront pas à en souffrir. Mais les greffes sur place — qui poussent encore, — ne se trouveraient pas mal d'un sulfatage.

## Etat des greffages sur place

Les greffages sur place ont, dans l'ensemble, plutôt mal repris cette année, sauf sur certains porte-greffes et pour certains greffages effectués au moment favorable ; et il semble bien que ce sont les greffages tardifs qui ont le mieux réussi. Cela du reste dépend du temps de la saison.

Mais quelques-uns qui avaient d'abord donné satisfaction ont vu le succès s'égrener peu à peu, les jeunes greffes sécher ou rougir et disparaître comme il est dit ci-dessous :

« Je vous envoie par ce même courrier une boîte postale contenant des sarments avec leurs feuilles et des racines prélevés sur des greffes de cette année.

Le porte-greffe est du 420 A ; le greffon, de l'Alicante-Bouschet, dont le bois avait été choisi sur des souches très saines, soigneusement marquées avant la vendange.

Les plants étaient beaux, les greffes ont très bien pris et sont actuellement très belles, mais depuis quelques jours, je remarquais que le feuillage de certaines passait au rouge sombre, absolument comme il arrive pour les Bouschet avant la chute des feuilles. Aujourd'hui, le pourcentage des souches rouges augmente considérablement et, ce qui est plus inquiétant, c'est que quelques-unes dépérissent et sèchent.

Je fais faire en ce moment un dernier travail au pied de la souche et j'en profite pour faire enlever les racines poussées sur le greffon. Je constate sur

toutes les souches qui rougissent un nombre de racines très considérable, absolument anormal, alors que sur les souches d'à côté — qui sont d'un très beau vert — les racines sont peu nombreuses, plutôt réduites, un dixième tout au plus que sur les rouges. Les 4 petits lots que je vous envoie proviennent chacun d'une greffe différente avec toutes ses racines françaises et une partie de ses rameaux. Le rougissement des feuilles commence par la base des sarments.

Le plantier contient environ 1200 pieds greffés sur 420 A et 8000 sur Rupestris du Lot. Alors que l'accident est à peu près inexistant sur Rupestris, il atteint la proportion de 10 à 15 % sur 420. La terre est absolument la même, 420 A ayant été mis là à titre de comparaison. La soudure est bonne en général et ne paraît pas présenter de grande différence entre les deux plants, pas plus qu'entre souches saines et malades.

Je ne m'explique pas ce phénomène qui devient inquiétant par les signes de dépérissement que je constate aujourd'hui.

Je vous serais reconnaissant si vous pouviez me dire quel rapport peut exister entre ce changement de couleur et cette profusion de racines. Serait-ce déjà le phylloxéra ? Est-il possible de tenter quelque chose pour améliorer la situation ? »

MANENC (Hérault)

Le plus souvent, les cas de ce genre sont dus à une soudure très défectueuse — sujet et greffon n'étant en contact que par un point — qui oblige en quelque sorte le greffon à émettre de nombreuses racines, qui, étant placées dans la terre la meilleure, l'alimentent généreusement. Ce sont souvent, pendant quelques temps, les plus belles greffes, et tout va bien jusqu'au sevrage. A ce moment, ou bien les greffes sevrées se dessèchent si la soudure est presque nulle ; ou bien, si le contact avec le sujet est encore assez marqué, elles rougissent ou palissent suivant que le greffon est rouge ou blanc. Ces greffes ne se développeront jamais par la suite convenablement ; il n'y a qu'à arracher et replanter.

Le cas de notre correspondant est un peu différent. Ici, bonne soudure, mais nombreuses et fortes racines sur le greffon. Quand on les a enlevées, la souche a rougi. C'est que le sujet était ou bien en voie d'altération, par suite de la nature trop humide du terrain, de sa compacité, etc., — ou bien, et c'est plus probable — qu'il a été rongé sur son pourtour par un ver quelconque. Il y aurait donc lieu de faire porter l'examen en dessous de la soudure sur toute la longueur du sujet.

Les greffes devenues très rouges ou très jaune-pâle, non plus ne pourront pas donner de belles souches ; donc encore arracher et replanter.

## Picardan

Le Picardan est-il bien une variété de vigne spéciale ? Jullien, dans sa *Topographie des vignobles connus* (1866), écrit : « Marseillan et Pomérols, à 20 et 24 kilomètres de Béziers, donnent des vins dits de *Picardan, nom que porte dans le pays le plant qui le produit*. Ils sont liquoreux sans être muscats, ont un très bon goût, beaucoup de sève, de bouquet et surtout de spiritueux. On les emploie avec avantage, à donner de l'agrément, de la douceur et du spiritueux aux vins blancs qui en manquent. Lorsque les exportations sont suspendues par une guerre maritime, on convertit une partie de ces vins en eau-de-vie et en *sirop de raisin*. Le vin de *Picardan* perd sa douceur en veillissant, il devient sec et participe alors du goût de ceux de même espèce que nous tirons à grand frais de l'Espagne.

Marès, dans le *Livre de la Ferme*, l'assimile à *l'Œillade blanche*. « Les caractères de l'OEillade blanche ou *Picardan* ont assez de ressemblance avec ceux de l'OEillade noire... Ce cépage existe encore dans les anciennes vignes de l'Hérault et du Gard, et il devait autrefois y être très répandu, car il a donné son nom de *Picardan* à un genre de vin blanc très estimé qu'on a dû faire anciennement avec ses raisins, mais qu'on produit aujourd'hui en grande quantité avec ceux de la Clairette blanche ». Cazalis-Allut n'en parle pas, ni le comte Odart, etc.

J'ai reçu il y a plusieurs années sous le nom de *Picardan* l'OEillade blanche ; mais il y a deux ans on m'a montré un *Picardan* qui n'est pas l'OEillade blanche, mais qui a de bien jolis et bien bons raisins. Son feuillage, très cotonneux en-dessous, rappelle celui de la Clairette ou plutôt celui de la Grosse Clairette, mais il est différent de ces deux Clairettes ; les grains sont ovoïdes, assez gros, bien dorés et fort appétissants.

Je voudrais savoir de nos lecteurs s'ils connaissent ce cépage, qui me paraît très intéressant et ce qu'ils en pensent.

L. Ravaz.

# CONSEILS POUR LA VINIFICATION

Après un été anormalement sec, le vignoble méridional a reçu au début du mois un certain nombre de centimètres de pluie qui ont été bien accueillis par les producteurs qui voyaient leur récolte dépérir tous les jours et qui n'étaient pas certains de vendanger des raisins de constitution normale. Dans la généralité des cas, la pluie a donc été bienfaisante, mais, comme toute médaille a son revers, elle a occasionné, dans quelques cas, des inondations recouvrant, ceps et raisins, d'un limon relativement dense pouvant porter préjudice à la qualité des produits si on ne s'entoure de quelques précautions aujourd'hui élémentaires.

En outre, comme les pellicules des grains étaient très durcies, l'afflux d'une quantité importante d'eau et la présence d'une humidité très grande au pied de la souche ont été cause de l'éclatement des grains et de la mise en liberté d'une certaine quantité de liquide sucré qui, ne tardant pas à fermenter, deviendra par suite, le siège de fermentations acétiques. Cet éclatement des grains se traduira donc, si le temps reste sec, par la présence dans les moûts d'une petite quantité d'acidité volatile et surtout par l'existence, à l'état latent de germes du vinaigre qui ne manqueront pas de se développer si, par des moyens énergiques, on ne parvient pas à les détruire.

Si, par contre, le temps se remettait à la pluie ou qu'on ait à enregistrer des brouillards importants, cet éclatement permettrait un développement intensif de pourriture grise amenant avec elle toutes les complications bien connues de la casse brune, dont il est heureusement possible de se rendre facilement maître.

Enfin, on devra envisager, dans ces conseils, les précautions à prendre pour vinifier les raisins provenant de vignes pour lesquelles la sécheresse avait été tellement sensible que la majeure partie des feuilles avaient disparu au moment où les pluies sont arrivées. Cette perte de feuilles à un moment où le grain est en voie de développement est éminemment préjudiciable à la maturation qui se poursuit dès lors dans de très mauvaise conditions.

On doit encore craindre que l'afflux important d'eau que les vignes ont reçu après une longue période de sécheresse ait mobilisé une quantité importante de potasse qui, influant sur l'acidité totale des moûts et des vins sera de nature à donner des vins anormaux se rapprochant de ceux de 1921. Cependant, si les conditions de luminosité se prêtent au travail chlorophyllien, le mal pourra être moins grave qu'en 1921, car la production d'acide étant continue, il y aura neutralisation de la potasse ailleurs que dans la cuve ou à la sortie de la cuve.

Mais quelle que soit la nature du défaut que peuvent présenter les raisins, qu'ils soient limonés, pourris ou qu'ils proviennent de ceps ayant perdu la majeure partie de leurs feuilles, le producteur pourra toujours être assuré de tirer parti, par une vinification rationnelle et systématique, d'une matière première qui lui a coûté tant de soins et de dépenses pour la mener à bien.

Nous ne sommes heureusement plus désarmés, comme en 1900, par exemple, devant les atteintes de la pourriture ou des inondations. C'est que depuis cette époque, la pratique œnologique s'est assurée le concours d'un agent

idéal, l'acide sulfureux, qui par ses propriétés antiseptiques a permis, en purifiant le milieu, de mettre en œuvre, quelle que soit son origine, une matière première qui sans lui aurait été irrémédiablement perdue.

L'acide sulfureux a des actions connues et définitivement établies aujourd'hui. On sait notamment qu'à des doses variant entre 10 et 15 grammes par hectolitre, il reste, à l'état libre, une quantité d'antiseptique telle que tous les microorganismes existant sur le raisin peuvent être tués ou pour le moins suffisamment assommés pour permettre aux ferments alcooliques les plus résistants et les plus alcooligènes de s'emparer du milieu et de transformer d'une façon intégrale et presque théorique le sucre existant en alcool.

L'action sélectionnante de l'acide sulfureux n'est plus à démontrer et l'expérience pratique est venue confirmer les résultats obtenus au laboratoire, il y a plus de vingt ans — 1903, 1904 — à savoir qu'aux doses employées pratiquement, — 10 gr. par hectolitre pour les rouges et 20 gr. pour les blancs —, toutes les levures sauvages génératrices de saveurs et de parfums désagréables et consommant, pour le surplus, des quantités importantes de sucre, étaient tuées et que le seul ferment résistant et susceptible de prendre possession du milieu était la levure elliptique, c'est-à-dire le ferment alcoolique par excellence.

Partant de cette connaissance des propriétés sélectives de l'acide sulfureux, on doit admettre que le fait seul de traiter la vendange ou les moûts et d'une façon brutale, *avant tout départ spontané de fermentation*, par cet agent est suffisant pour améliorer la qualité des produits obtenus.

Mais si on complète l'action de cet antiseptique par l'addition de ferments purs et sélectionnés, c'est-à-dire de ferments dont on connaît d'une façon parfaite les propriétés biologiques, il n'est pas douteux que l'on ajoutera aux améliorations strictement dues à l'acide sulfureux et portant sur la constitution du vin, une autre amélioration organoleptique et chimique inhérente à la nature et à l'origine du ferment adopté.

On ne saurait trop insister les années comme celles-ci, où l'acidité peut dans certains cas n'être pas très importante, sur les propriétés dissolvantes et antiseptiques de l'acide sulfureux, propriétés qui le rendent susceptible d'augmenter la proportion des éléments acides, soit que ceux-ci proviennent de sels contenus dans les cellules de la rafle ou de la peau, soit qu'ils aient été soustraits à la voracité des ferments.

Enfin, on doit indiquer pour mémoire, ce qui est aujourd'hui un lieu commun, que par l'emploi de l'acide sulfureux, on préviendra tous les troubles, qu'ils soient de nature organique — présence de matières colloïdales en excès, — ou de nature physiologique — présence d'oxydiastase.

Par contre, s'il est absolument indispensable de faire largement appel à l'acide sulfureux, il ne faudra user de phosphate d'ammoniaque — mono ou diammonique — qu'avec la plus grande circonspection, l'expérience ayant montré que l'introduction de matières azotées, dans un milieu qui en contient déjà normalement infiniment plus qu'il n'en est nécessaire pour pourvoir aux besoins des ferments alcooliques, ne peut être qu'une cause de perturbation dans les fermentations, puisque tout bien pesé, elles serviront également à l'alimentation des germes de maladie existant sur le grain de raisin.

En outre, la connaissance des données nouvelles sur l'énergétique des acides nous a également permis de comprendre pourquoi la présence dans le moût d'un excès de sels phosphoriques était de nature à diminuer la résistance du produit obtenu, vis-à-vis des bactéries nuisibles et des diastases.

Ceci posé, voyons comment on devra envisager la vinification des vendanges se trouvant dans l'un des trois cas considérés :

A. Vendanges provenant de ceps ayant perdu la majeure partie des feuilles ;
B. Vendanges pourries ;
C. Vendanges limonées.

### A. Vendanges de vignes effeuillées

L'effeuillage prématuré des vignes dû à la sécheresse ne sévit d'une manière intense que dans certains points bien déterminés du vignoble et notamment dans les terrains regagnés sur la mer ou les étangs. Ici, la cause du mal est, dans la plupart des cas, due à une remontée intempestive du sel. Comme tout le porte à croire, les pluies abondantes tombées les 1er, 3 et 5 septembre auront déplacé le sel et l'auront refoulé dans les couches profondes du sol et, dans ces conditions, on peut espérer que les vignes atteintes ne tarderont pas à reprendre végétation Mais les jeunes feuilles ainsi formées seront-elles en quantité suffisante pour apporter aux raisins le sucre qui leur manque ? On doit en douter et le producteur ne pourra s'en tirer qu'en faisant appel aux procédés d'amélioration explicitement indiqués dans les divers décrets autorisant l'emploi des produits œnologiques.

En l'absence de toutes dispositions légales autorisant l'emploi de substances autre que le sucre, force nous est, *et bien que nous ne soyons pas partisan du sucrage des vendanges avec du sucre de betteraves*, d'user du droit accordé aux producteurs d'enrichir leurs vendanges, sous le contrôle de la Régie par l'introduction de 10 kilogrammes de sucre par 3 hectolitres, c'est-à-dire, de relever de 2 à 3° la richesse alcoolique de leur vin.

L'emploi du sucre est relativement simple puisque dans la majorité des cas, il suffit de le répandre sur la vendange au fur et à mesure de sa rentrée, puis de le répartir, de la façon le plus uniforme dans toute la masse, par un remontage.

Il est bien entendu que la vendange sera sulfitée à des doses variant entre 7,5 et 10 grammes par hectolitre pour obtenir la purification bactériologique du milieu. L'addition de sucre se traduira par une augmentation de degré alcoolique qui agissant sur les sels acides contenus dans le moût, en précipitera en abondance. Et si malgré cette précipitation, le vin obtenu est encore trop acide, il rentrera utilement dans les coupages avec des vins dans lesquels l'acidité sera au contraire en défaut.

Dans certains cas exceptionnels, le sucre devra être transfomé en sucre fermentescible préalablement à son introduction dans la vendange. Cette transformation se fera le plus simplement du monde en faisant chauffer à environ 90° pendant une heure une solution sucrée de moût.

### B. Vendanges pourries

D'une façon générale la pourriture que l'on rencontre sur les raisins est due au développement du botrytis cinerea seul ou en mélange avec des moisissures ; dans ce dernier cas, le mal peut être plus grave, car la présence de ces dernières est de nature à communiquer aux vins obtenus par la mise en œuvre de pareilles vendanges des saveurs et des odeurs éminemment désagréables. On doit cependant dire, que, dans la majorité des

cas, il y a prédominance de botrytis qui constitue, il ne faut pas l'oublier, la pourriture noble des grands vins du bordelais.

Une des caractéristiques de cette pourrriture est de détruire en assez grande proportion l'acidité du moût ; on peut donc être assuré par avance que les vendanges pourries seront relativement peu acides à moins qu'elles proviennent de parties ou la pourriture sera développée sur des raisins non encore mûrs, tels que ceux plus ou moins atteint d'oïdium ou encore ayant subi les atteintes de la cochylis.

L'expérience a aujourd'hui fixé d'une façon incontestable que le traitement préventif de la vendange par l'acide sulfureux était susceptible de remédier, au même titre que le traitement curatif par ce même agent découvert en 1894 par Bouffard, aux effets de la pourriture grise. On sait. en effet, que celle-ci n'a pas seulement sur le moût une action chimique, mais encore qu'en sécrétant abondamment de l'œnoxydase, elle est capable de provoquer une altération spéciale de la couleur et de produire ce que l'on désigne sous le nom de *casse brune*.

Pour vinifier rationnellement une vendange pourrie, on devra renoncer à faire des vins rouges, mais le mal ne sera pas grand puisque sa transformation en vins blanc ou rosé sera tout aussi rémunératrice, si on s'entoure de toutes les précautions nécessaires.

La vinification en blanc ou rosé est relativement simple, qu'il s'agisse d'exploitations déjà outillées pour faire normalement ces vins ou qu'il s'agisse de petites exploitations où on est surtout outillé pour vinifier en rouge. Dans ce dernier cas, la difficulté ne sera pas très grande puisqu'il suffira de se servir des récipients de cuvage habituels comme de chambre d'égouttage. La vendange sera foulée, mise en cuve ou en foudre dont on a soin de laisser les robinets de vidange ouverts, afin de permettre l'écoulement continu du moût au cours de leur remplissage.

Au moment du foulage, on procède *au sulfitage de la vendange entière*, en faisant appel à des doses d'acide sulfureux relativement importantes. Il faut en effet, assainir complètement la matière première, permettre le dépôt rapide de toutes les impuretés en suspension dans le moût et enfin, tuer complètement l'oenoxydiastase ou tout au moins la rendre complètement inactive. L'expérience du laboratoire confirmé par une longue pratique nous a appris que dans les cas de pourriture intense, il ne fallait pas craindre de faire appel à des doses d'antiseptique égales ou même supérieures à 20 grammes par hectolitre.

Ces doses d'acide sulfureux peuvent paraître exagérées à certains producteurs et leur faire craindre des retards très grands dans le départ des fermentations et la production de saveur et d'odeur d'hydrogène sulfureux dans les produits obtenus. Ces craintes apparaissent immédiatement comme illusoires puisqu'on a toujours la possibilité de s'en affranchir avec la plus grande facilité.

Pour remédier aux retards dans les départs de fermentation, il suffira de faire appel à des levains actifs, c'est-à-dire en voie d'évolution représentant de 2 à 3 o/o du volume de vin à obtenir ; on sera, dans ces conditions, absolument certain d'avoir des fermentations rapides et régulières qui resteront pures. Quant à ce qui est des odeurs d'œufs pourris, on ne les constatera que dans les cas où le sulfitage n'aura pas été effectué dans de bonnes conditions, c'est-à-dire dans les cas où on n'aura pas remonté ou aéré suffisamment le milieu en fermentation.

Il est bon de rappeler que l'acide sulfureux doit être ajouté sur la vendange entière et non sur le moût seulement. On réalisera ainsi une meilleure utilisation de l'agent antiseptique et les moûts provenant du pressurage pourront être ajoutés sans inconvénient aux moûts de goutte. En outre, la dose à employer ayant été préalablement déterminée selon l'état du raisin que l'on rentre, il y aura un intérêt primordial à l'ajouter à la vendange brutalement et non par petites doses en cours de fermentation. Dans ce dernier cas, on n'atteindrait pas le but que l'on se propose et seule la dose initiale introduite dans le milieu avant toute fermentation serait opérante, et on doit le dire, cette première dose serait généralement insuffisante pour combattre utilement l'action de l'oenoxydase.

La mise en œuvre de vendanges pourries se prête également à la préparation de vin blanc avec des raisins à pulpe incolore, mais à pellicule colorée. En effet, ainsi que nous l'ont appris les travaux de Bouffard et de Sémichon d'une part, de Martinand d'autre part, on peut se servir de l'action de l'oenoxydase pour détruire la matière colorante avant toute fermentation.

Dans ce cas, le moût étant extrait par les moyens ordinaires, on le soumet à une aération ménagée, en arrêtant l'action de l'air lorsque la matière colorante est presque complètement insolubilisée, mais sans attendre que la coloration du moût est atteint la teinte jaune brunâtre On a même généralement intérêt à arrêter l'aération quand la teinte du moût est encore légèrement rosée, en laissant aux levures le soin de détruire entièrement la couleur. Les levures ont, en effet, la propriété de fixer la matière colorante à la manière des tissus animaux et à la façon d'un tannage.

Comme c'est la pellicule qui est la plus atteinte par la pourriture et comme c'est elle qui est une des sources les plus importantes du tanin dont la présence est nécessaire à la bonne tenue et à l'amélioration des vins, on aura intérêt à additionner les moûts en cours de fermentation ou en fin de celle-ci, de quantités de tanin variant entre 10 et 25 grammes par hectolitre. Ce tannisage concourra à un double but, celui de se substituer au tanin naturel manquant et en second lieu d'aider à la précipitation de toutes les matières albuminoïdes en excès.

En résumé, la vinification des vendanges pourries se ramène purement et simplement à une vinification en blanc dans laquelle on fait appel à des doses d'acide sulfureux supérieures aux doses normales et à la substitution complète des ferments indigènes bons ou mauvais, par des levures pures et en parfaite activité, étant entendu que les levains employés seront abondants et très actifs.

En opérant de cette manière, il est certain que l'on n'aura en aucun cas à redouter la casse brune dans les vins obtenus. Bien qu'ayant cette certitude, il sera cependant bon que le producteur fasse au moment du premier soutirage, un contrôle de la tenue de ces vins et si par le plus grand des hasards, il constate un brunissement, il lui sera possible d'y remédier par l'addition de doses d'acide sulfureux rarement supérieures à 3 ou 5 grammes par hectolitre.

### C. Vendanges limonées

Les vendanges limonées sont celles qui, étant restées pendant un temps plus ou moins long sous l'eau, se sont recouvertes d'une pellicule de matières terreuses. Est-ce à dire que ces vendanges ne pourront être utilisées pour obtenir des vins loyaux, normaux et marchands ?

Ici encore grâce à l'emploi de l'acide sulfureux, il sera toujours possible de tirer de ces raisins qui, il y a seulement 25 ans auraient été considérés comme irrémédiablement perdus, des produits relativement parfaits.

Mais il est cependant bon d'envisager les différents cas qui peuvent se présenter selon l'intensité du mal et surtout d'après la nature du limon dans lequel les raisins sont enrobés.

Si le limon qui entoure la grappe en général et chaque grain en particulier est de nature argilo-siliceux, le mal est loin d'être aussi grave que si le limon est de nature calcaire, et cela se comprend aisément si l'on songe que dans le premier cas, le seul grief que l'on pourra faire au moût est d'être sale et de contenir de la terre en suspension, dans le second cas il s'ajoutera à cet inconvénient, un changement de constitution dû à la neutralisation d'une proportion plus ou moins importante de l'acidité du moût.

Dans le cas des vendanges limonées, il importe donc de déterminer, en premier lieu l'acidité du moût. La connaissance de la valeur de cet élément donnera immédiatement une indication précise sur laquelle on devra baser la méthode de vinification à adopter.

Si on a affaire à des vendanges dans lesquelles l'acidité a été peu touchée, on peut avoir l'espoir d'obtenir par une vinification rationnelle et l'emploi de produits légalement autorisés, des vins de bonne constitution et de conservation assurée.

Mais si, par contre, la vendange a été souillée par des boues très calcaires, c'est-à-dire si l'acidité a été presqu'entièrement neutralisée, il est plus logique de renoncer à l'utiliser dans le but de faire des vins de consommation, car la correction de l'acidité exigerait l'emploi de doses par trop élevées d'acide tartrique ou citrique, ce qui rendrait l'opération très onéreuse, sans pour celà donner une certitude absolue sur la valeur du produit obtenu quant à sa consommation. Il vaut mieux, dans ces conditions, en faire un liquide alcoolique destiné à la distillerie, mais on aura utilisé au mieux le sucre que le raisin renferme encore.

Car, un autre inconvénient de l'inondation est d'avoir une répercussion sur la valeur de tous les éléments constitutifs du moût. En effet, au cours de l'immersion que la vendange a subie, des échanges osmotiques se sont produits entre les cellules du raisin et l'eau ambiante et l'influence de ces échanges sera d'autant plus grande que le séjour dans l'eau aura été plus long. C'est dire que si le séjour est très long, il peut être possible de se trouver en présence d'une matière considérablement appauvrie en sucre et par conséquent d'une valeur toute relative et non rémunératrice. D'autre part, par suite de leur entrainement par l'eau, la plus grande partie des ferments qui se trouvent naturellement sur la peau du raisin auront disparu, laissant le champ libre au développement des bactéries ou des moisissures encore facilité par l'éclatement des grains.

Ici encore, on devra renoncer à vinifier en rouge les vendanges ainsi souillées, car dans ce cas, il serait impossible de les purifier suffisamment pour se mettre à l'abri des atteintes des maladies ; en outre, les fermentations obtenues n'auraient jamais, et pour tout le soin qu'on y prenne, la pureté désirable. En outre, la présence de rafles et de peaux viendrait encore appauvrir, par l'intervention de leur eau de végétation, la richesse alcoolique et acide du vin.

On doit encore recourir à la vinifcation en blanc et, plus encore que dans le cas des vendanges pourries, faire appel à des doses massives d'acide

sulfureux. En effet, ce qu'il faut obtenir ici, c'est un débourbage complet du moût, c'est-à-dire la séparation complète du liquide d'avec toutes les impuretés minérales ou organiques qu'il tient en suspension, et on n'obtiendra ce résultat, qu'autant qu'on pourra s'opposer pendant un temps relativement long à tout départ spontané de fermentation.

La vendange foulée de façon à extraire le maximum de liquide sera traitée par des doses d'acide sulfureux variant entre 25 et 30 gr. par 100 kg., c'est-à-dire par des quantités suffisantes pour s'opposer à tout départ de fermentation sur les pressoirs.

Indépendamment de cette première dose, le moût provenant des égouttoirs et des chambres d'égouttage sera à nouveau sulfité à raison de 20 gr. par hectolitre, au moment ou il est envoyé dans les récipients ou s'opèrera le débourbage et où viendront le rejoindre les liquides provenant du pressurage.

Au bout de 12, 18 ou 24 heures, selon l'importance du limonage, les moûts qui auront eu le temps de se débarrasser de toutes les impuretés qu'ils tenaient en suspension sont envoyés dans les récipients ou se produira la fermentation, mais préalablement au départ de celle-ci, on devra corriger l'acidité et la ramener à la dose que l'on considère comme normale, de 7 à 8 gr. par litre, exprimée en acide tartrique. Souvent une dose de 100 gr. par hectolitre est suffisante, mais parfois elle doit être supérieure et atteindre 200 ou 300 gr. L'importance de ces nombres ne doit pas effrayer les producteurs, car leur emploi est licite. Il est cependant bon de dire qu'une dose exagérée d'acide tartrique est susceptible de dénaturer la saveur du produit obtenu en le rendant acerbe.

Pour remédier aux retards dus à la présence de quantités importantes d'acide sulfureux, il sera bon de faire appel à des levains très actifs et à raison de 3 o/o au moins du moût mis en œuvre.

Ici encore le tannissage donnera d'excellents résultats et aidera à la clarification des vins ; on emploiera des doses de tanin variant entre 15 et 25 grs par hectolitre.

Que l'on ait affaire à des vendanges pourries ou limonées, il est indispensable d'enlever, le plus rapidement possible le vin de dessus ses lies ; il sera donc absolument indispensable de soutirer immédiatement après achèvement de la fermentation et même avant la fin de celle-ci, l'aération qui se produira à ce moment étant de nature à aider la multiplication des levures et de hâter par là, la disparition du sucre.

Quand les vendanges limonées devront être utilisées à la préparation de vin de distillerie, il y aura également intérêt à ne mettre en œuvre que le moût, car on s'assurera ainsi une fermentation plus régulière.

Comme l'acidité a presqu'entièrement disparu et qu'il est cependant indispensable que le milieu soit acide, si on veut éviter le développement de fermentations parasites et notamment celles dues aux ferments lactiques et butyriques qui utiliseraient le sucre à autre chose qu'à la production d'alcool ; comme, d'autre part, puisque le liquide alcoolique obtenu est destiné à la distillerie, la nature de l'acide à employer importe peu, on fera appel de préférence à l'acide sulfurique dont la valeur énergétique est très grande.

Dans ces conditions, le moût débarrassé des impuretés qu'il renferme par débourbage préalable recevra, au moment de sa mise en fermentation, des doses d'acide sulfurique telles que l'acidité totale du liquide soit égale à environ 2 grammes par litre. De façon à obtenir une fermentation rapide et

régulière, on ensemencera le liquide obtenu avec un levain préparé avec des lies de vins de bonne qualité et provenant d'un décuvage récent.

Il faut, en effet, se rendre compte que si dans ce cas la qualité organoleptique du produit importe peu, on a un intérêt primordial à obtenir avec le sucre que les raisins renferme le maximum d'alcool.

Comme on le voit par ce rapide exposé, il est toujours possible grâce à la mise en œuvre des théories pasteuriennes d'obtenir dans la majeure partie des cas des vins irréprochables de qualité, quelle que soit la nature et l'état de la matière employée. Même dans les cas désespérés, il est encore possible, par les mêmes procédés, de tirer un parti avantageux et rémunérateur d'une marchandise qui, il y a quelques années encore, aurait été abandonnée sur les souches et perdue ainsi pour l'économie nationale.

Jules VENTRE.

---

# L'ÉCOULEMENT DES PRODUITS

## DES CAVES COOPÉRATIVES FÉDÉRÉES (1)

Par l'évolution naturelle et méthodique des raisons pour lesquelles la Fédération des Caves de la région méridionale a été créée, s'est posé devant elle un problème d'une capitale importance : l'écoulement de notre produit.

Les conditions anormales dans lesquelles se trouvent placés les producteurs viticoles, soit qu'elles procèdent d'un ordre économique ou social, ne nous permettent plus, étant donné la force de cohésion que représente la Fédération de négliger le dernier stade de notre rôle : assurer des débouchés à nos vins.

De nombreux consommateurs (négociants en vins, coopératives de consommation, administrations, etc.) demandent à s'approvisionner directement dans nos caves coopératives afin d'obtenir, avec d'appréciables économies, une marchandise loyale et de première qualité. Journellement notre Fédération est sollicitée, mais elle ne peut qu'envoyer les adresses des sociétés locales fédérées. Si cette réponse, qui n'offre à la vente rien de ferme, ne le décourage pas, notre correspondant s'adresse à une de nos sociétés ; la plupart du temps, celle-ci classe la lettre reçue, n'ayant pas le type demandé, où hésitant, avec juste raison d'ailleurs, à courir personnellement les risques et les aléas de la vente avec un acheteur commercialement inconnu. La Coopérative locale ne peut avoir un service de renseignements commerciaux, une organisation commerciale, etc., et ainsi les coopérateurs perdent une clientèle intéressante susceptible de nous acheter annuellement des dizaines de mille hectos.

Notre Fédération, qui comprend les Pyrénées-Orientales, l'Aude, l'Hérault, le Gard, le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône, est à même de présenter à la consommation un choix unique et très varié de vins de table et de consommation courante, à tous les poins de vue couleur et chair, bouquet, degré alcoolique et par-dessus tout, loyauté du produit.

---

(1) Rapport au Congrès de la Mutualité et de la Coopération agricole, à Perpignan, juin 1926.

S'en tenir exclusivement à attendre l'acheteur, est un errement qu'il faut abandonner. La quantité d'hectolitres qui pourrait être mise à la disposition d'un organisme de vente en commun nous permettrait de nous créer des relations d'affaires sûres et suivies avec les sociétés de consommation et les clients sérieux qui viendraient nombreux s'approvisionner chez nous.

La Fédération Méridionale des Caves Coopératives de Vinification, dans son assemblée générale du 2 décembre 1924, ayant décidé le principe de la création entre elles d'un organisme de vente, fit approuver, le 21 octobre 1925, par les délégués des caves coopératives fédérées, les grandes lignes des Statuts du futur *Comptoir de l'Union des Caves Coopératives.*

Depuis lors, les circulaires, les appels, les imprimés ont été adressés à toutes les caves coopératives et à leurs adhérents : des adhésions ont été reçues, tout est prêt, bientôt le Comptoir fonctionnera.

*Rôle du Comptoir.* — Chaque cave coopérative sociétaire donne mandat irrévocable au Comptoir de vendre pendant toute la durée de son adhésion une fraction minimum déterminée de la quantité dont elle dispose — l'engagement représente environ le cinquantième de la totalité vinifiée en commun. — Le Comptoir a donc, bon an, mal an, un minimum d'hectos pour la vente et, ainsi, lui est assuré un minimum d'existence matérielle (cinquante à soixante mille hectos pour les 1.200.000 hectos fédérés). Notre Comptoir aurait été voué sûrement à une existence éphémère si chacun de nos groupements fut resté maître de vendre à son gré la totalité, soit par l'intermédiaire du Comptoir soit par d'autres Maisons de courtage ou de Commissions. Chaque cave coopérative sociétaire reste donc maîtresse de vendre les 49 cinquantièmes de sa production par l'intermédiaire de qui bon lui semblera, mais elle est tenue irrévocablement durant toute son adhésion à vendre uniquement par l'intermédiaire du Comptoir au moins un cinquantième de sa production totale. De plus, il a été entendu qu'entre les groupements sociétaires et le Comptoir, il pourra intervenir, librement et à toutes époques, en ce qui concerne tout ou partie des fractions de récolte laissées à leur disposition des mandats de vente. Les clauses particulières de chaque mandat fixeront alors les obligations respectives des parties et notamment le mode de répartition des encaissements, les délais d'enlèvement et les prix à l'hectolitre.

*Exposé juridique du Comptoir.* — La personnalité du Comptoir reste complètement distincte de celle de ses coopératives adhérentes. Les groupements agricoles qui adhèrent au Comptoir conservent donc leur propre Statut ; ils ne perdent rien des droits qui y sont attachés en vertu de la législation en vigueur et notamment de la loi du 5 août 1920.

Peuvent seuls faire partie du Comptoir : 1° les Caves Coopératives et 2° les Coopératives formées entre viticulteurs à condition pour ces dernières de recruter exclusivement des vignerons adhérant à des Caves Coopératives de vinification en commun. La Société n'accepte que les adhésions de ces groupements agricoles régulièrement constitués, régis par la loi du 5 août 1920, jouissant de la personnalité civile et dont le siège social est situé dans le ressort territorial de la Confédération Générale des Vignerons.

Le Comptoir est un groupement essentiellement coopératif. Il eût été désirable de lui donner le caractère d'une Coopérative agricole, il eût eu ainsi une homogénéité plus complète dans l'ensemble de l'organisation qui doit assurer aux coopérateurs une pénétration plus large sur les Marchés. Mais

dans l'état actuel de notre législation, un groupement même composé de Coopératives purement agricoles, ne peut pas être assimilé lui-même à une association d'agriculteurs. Sans doute cette lacune de notre législation sera, il faut l'espérer, bientôt comblée. La proposition de M. le Sénateur Chanal a pour but, en effet, de permettre à des Unions de Coopératives agricoles de se constituer sur les mêmes bases juridiques que les organisations de base. Il eût été cependant imprudent d'attendre pour mettre sur pied une réalisation urgente, le vote d'une loi qui peut, étant donné le mécanisme des travaux législatifs, se faire attendre encore longtemps. Il sera toujours possible d'ailleurs, lorsque la réforme législative attendue se sera produite, d'en faire profiter le Comptoir de l'Union des Coopératives de Vinification. Généralement, en effet, les lois qui procèdent à de semblables réformes prévoient des facilités spéciales pour l'adaptation des organisations pré-existantes au cadre nouveau.

Il fallait donc nous placer en l'état des ressources de notre législation. Il a paru que c'était la forme de la Société à capital variable prévue par la loi de 1867 et modifiée par diverses lois ultérieures qui permettait de réaliser le mieux les buts que l'on se propose.

Tout d'abord, le principe de la responsabilité se trouve pleinement sauvegardée. Les sociétaires ne sont responsables que dans les limites de leurs apports ; en outre, un apport pécunière très limité suffit pour faire partie du Comptoir (dix centimes par hectolitre compris dans le mandat obligatoire).

Le statut de la Société à capital variable permet enfin la mise en vigueur du principe essentiel dans les groupements qui vivent de confiance mutuelle, celui du recrutement contrôlé et comme complément nécessaire la possibilité, en cas de motifs graves de ne pas conserver un sociétaire qui aurait démérité.

Le Comptoir ne comprend que les collectivités ; il a paru nécessaire d'organiser nettement ainsi un groupement au second degré.

Quant à la nature du rapport qui se trouve établi entre le Comptoir et ses groupements adhérents, une précision s'impose. Le Comptoir n'est qu'un intermédiaire, il n'achète pas le vin mis à sa disposition par le mandat obligatoire. Si le Comptoir n'est qu'un intermédiaire irrévocable pour le cinquantième de la production, on a tenu à ce qu'une solidarité complète existât entre les groupements adhérents au point de vue des résultats des opérations sociales : chaque groupement adhérent recevra non le produit direct de la vente de son vin, mais une part proportionnelle dans le produit total des ventes, part ayant pour bases la quantité de vins objet du mandat et le dégré alcoolique de ce vin dont l'indication est corrigée en tant que de besoin par l'examen d'autres éléments.

En un mot, chaque groupement sociétaire sera rémunéré sur la base de la valeur de son vin livré en conformité du mandat irrévocable. Les fluctuations du marché pendant le cours de l'année font donc l'objet d'une compensation mutuelle établie entre tous les adhérents.

Pour des raisons qui nous ont paru tout à fait impérieuses, les répartitions mensuelles doivent avoir pour base les quantités vendues et les quantités engagées par chaque groupement sociétaire : chaque groupement aura dans la répartition autant de points que la quantité de vins comprise dans son mandat obligatoire comprendra de degrés hectolitres, majorés, si besoin est, et après décision du Conseil d'Administration, d'après les qualités exceptionnelles duement reconnues.

Supposons que l'état des vins obligatoirement apportés au Comptoir se distribue comme suit :

| | |
|---|---|
| Cave A | 30.245 points |
| Cave B | 7.626 points |
| Cave C | 14.461 points |
| ..... | |
| ..... | |
| Pour les 50.000 hectos | 450.000 points |

Supposons qu'à la fin du mois, il y ait 450.000 francs en recettes, immédiatement partageables, la Cave A recevra 30.245 francs ; la Cave B : 7.626 francs ; la Cave C : 14.461 francs et ainsi, au fur et à mesure des répartitions, chaque groupement encaissera sur les bases qui viennent d'être indiquées les recettes partageables du Comptoir. En fin d'exercice, les excédents seront ristournés sur ces mêmes bases.

Le Comptoir est constitué pour une durée de 15 ans. Chaque Cave Coopérative a la faculté de se retirer annuellement en prévenant trois mois avant la clôture de l'exercice : toutefois, la retraite cesse d'être praticable lorsque le capital social doit se trouver, par l'effet de cette mesure, réduit au-dessous du minimum fixé statutairement.

Fidèle aux principes coopératifs agricoles, le Comptoir insère dans ses statuts les dispositions suivantes qui deviennent fondamentales et ne peuvent par suite jamais être modifiées : 1° la Société n'accepte que les adhésions des Coopératives agricoles régies par la loi du 5 août 1920 ; 2° le capital versé n'a droit qu'à un intérêt strictement limité à 6 o/o. En outre, les droits des souscripteurs au capital social dans la répartition de l'actif seront, en tout état de cause, limités au montant libéré de leurs versements ; 3° chaque groupement sociétaire, quel que soit son importance et sa souscription, ne peut disposer de plus de cinq voix ; 4° principe de la ristourne proportionnelle en cas des répartitions d'excédents entre les sociétaires ; 5° attribution de l'excédent d'actif en cas de dissolution de la Société à une collectivité agricole poursuivant les mêmes buts, sans qu'en aucun cas, l'actif puisse être individuellement attribué aux groupements sociétaires.

A l'heure actuelle, les caves coopératives méridionales fédérées réunissent plus d'un million d'hectolitres de vins en année de production moyenne : on peut estimer qu'un premier effort n'ayant rien d'excessif groupera dans le mandat irrévocable donné au Comptoir, environ trente mille hectos. Par les mandats de vente librement consentis des groupements sociétaires, les quantités traitées par le Comptoir, peuvent, pour les premières années, s'élever à des centaines de mille hectos.

Elie Ravel,
Président de la Fédération Méridionale
des Caves Coopératives de Vinification
Président-Fondateur
de la Cave Coopérative de Marsillargues.

# LE CHAUFFAGE DE LA VENDANGE [1]

L'idée et la pratique sont, en réalité, fort anciennes. Il semble qu'on ait eu d'abord en vue la concentration du produit, et plus tard sa stérilisation. Les bienfaits de l'opération n'ont d'ailleurs pas manqué d'être très vite remarqués.

Au XVIII[e] siècle, le chauffage de la vendange — jus et pulpe écrasée — était très pratiqué en France. J'ai récemment rappelé dans *La Feuille vinicole* les effets merveilleux des « chaudrons bouillants » ajoutés à la cuve. On leur attribuait une bienfaisance admirable qu'il y avait lieu de vérifier. Divers auteurs ont signalé la qualité excellente des vins obtenus après une faible concentration du moût. Les résultats de M. Roos ont été particulièrement remarqués. Pour concentrer, on a chauffé, et il faudrait faire la part du chauffage dans les heureux effets de la concentration.

La matière colorante du raisin rouge se dissolvant mieux dans le moût chaud, on s'explique l'emploi fort ancien de la chaleur, en vue de produire des vins très colorés. M. Rosenstiehl, pensant qu'il y aurait avantage à séparer la macération de la fermentation, fait chauffer sa vendange écrasée, puis écoule et presse. Il obtient ainsi un jus coloré dont la fermentation sera très pure si on la met en train à partir d'un pied de cuve convenable. Le vin a toute la couleur désirable, la macération ayant fait passer dans le jus une quantité suffisante de la matière colorante enfermée surtout dans la pellicule. M. Ferré a proposé récemment de chauffer le raisin non écrasé soumis à l'action de la chaleur humide.

Le fait le plus intéressant du chauffage n'est pas dans la couleur obtenue, ni dans la possibilité de fermentations pures. En réalité, la chaleur provoque des réactions très nettes des acides du raisin sur plusieurs autres de ses constituants. M. Muntz a signalé l'augmentation de pectine (principe moelleux des vins) par la chaleur. D'autre part, dans les mêmes conditions, et si on laisse le raisin en tas légèrement comprimés (le raisin bien entier, sans aucun foulage), on conçoit que le raisin subisse la modification propre aux raisins en tas. Pasteur appelait déjà l'attention de tous les œnologues sur cette « fermentation intracellulaire » qui est le propre des fruits entiers placés dans une atmosphère d'acide carbonique. Il signalait l'obtention d'une petite quantité d'alcool en dehors de tout développement de levure, et surtout de produits colorants et bouquetés des plus remarquables.

Il y aurait donc lieu — et ceci intéresse les vins de qualité — de faire en grand l'expérience suivante, la même que j'ai faite l'an dernier et avec les résultats les plus concluants.

Le raisin non foulé est placé en tas de 50 à 60 centimètres de haut sur un plancher, dans un local bien clos, chauffé de 30 à 60 degrés pendant vingt-quatre heures. Cette température est entretenue au moyen d'un véritable bain de vapeur que maintient l'ébullition de l'eau placée sur des foyers. Cette atmosphère saturée et chaude paraît bien favorable à la macération. Elle prévient, en outre, toute dessiccation, toute circulation d'air dans le tas de raisins.

Cette vendange sera ajoutée à la vendange ordinaire, jour par jour.

---

(1) Communication à la Société d'Agriculture de la Gironde.

# BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les transactions de gros à gros restent assez réduites dans les Entrepôts parisiens ; il se fait plutôt quelques achats à la propriété sur vins nouveaux, qu'on pense pouvoir recevoir vers la fin du mois courant. Les prix pratiqués pour les quelques affaires traitées, n'ont que peu varié sur les précédents. Des vins rouges du Midi ont été payés de 133 à 135 fr. pour des 8° ; de 143 à 147 fr. pour des 9° ; de 162 à 164 fr. pour des 10°. Des vins de Corbières, 11° environ, ont été offerts à 180 fr., en beaux vins. Des Algérie 11°, ont vu les prix de 175 fr. ; ceux faisant 10° à 10°5, ont été payés de 160 à 165 fr. Des vins blancs, 8° à 9°, d'origines diverses, ont fait de 135 à 145 fr. ; des Algérie 11° environ, 175 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

Les achats des débitants se sont un peu ralentis ; leur vente continue à se ressentir de la période des vacances, qui les prive d'une partie de leur clientèle.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 6 sept. | Cours du 13 sept. |
|---|---|---|---|
| 8°..... | 62 | 12 fr. à | 12 fr. à |
| 8 à 9°..... | | 13 fr. le d. | 13 fr. le d. |
| 9 à 10°..... | à | | |
| 11°..... | | | |
| 11 à »..... | 75 | | |
| Costières..... | 7,50 à 7 fr. 75 le d. | | |
| Rosé, paillet, gris..... | | 12 fr. le deg. | 12 fr. le deg. |
| Blanc Bourret..... | | | |
| Blanc Picpoul..... | | | |

Affaires traitées sur les bases précédentes entre 10 et 13 fr. le degré pour les belles qualités.

**Bellegarde.** — La cave coopérative « La Clairette », de Bellegarde, a vendu à M. Voisin, pour une maison du dehors 1.000 hectolitres de moût au prix de 130 francs les 100 kilos.

Le 11 septembre, la cave coopérative de Bellegarde (Gard), a vendu 1.000 hectolitres de moût de clairettes à raison de 130 francs les 100 kilos, sans garantie de degré.

2.000 hectolitres de vin blanc de clairettes, logé, au prix de 157 fr. 50 l'hectolitre.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 7 sept. | Cours du 14 sept. |
|---|---|---|---|
| 8°1/2..... | | » | » |
| 9°..... | 70 | 8 à 10° : 96 à 116 | 8 à 10° : 96 à 120 |
| 10°..... | | | |
| 11°..... | 82 | 10° à 11° : 117 à 130 | 10° à 11° : 121 à 134 |
| Rosé..... | | » | » |
| Blanc..... | 8,25 à 8,75 le d. | » | » |

Récolte 1926. — Vin rouge, enlèvement sous marc, le degré 9,50 à 10 fr.; rouge, logé, 10,25 à 10,75, nu, pris à la propriété, selon degré, qualité, conditions et situation de la cave.

Rosé et blanc : pas d'affaires.

**Cette.** — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 8 septembre 1926.

Vins rouges courant de 8 à 10 degrés, l'hecto, de 100 à 120 ; rosé, le degré, 12 fr.; blanc, le degré »» à »», nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés, de 12 fr. 50 à 13 fr.; 12 degr. et au-dessus, 13 à 13 fr. 50 le degré ; rosé 10 à 12 deg. de 12 fr. à 12 fr. 50 ; 12 degrés et au-dessus, 12 fr. 50 à 13 fr. le degré, suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

Vins d'Espagne, mistelle blanche, pas d'affaires.

**— Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 3 sept. | Cours du 10 sept. |
|---|---|---|---|
| 8°. . ..... | | 8 à 10° de 12 à 12,75 le degré | 8 à 10° 12 à 12,75 le degré |
| 9°..... ..... | 69 | » | » |
| 10°..... ..... | 72 | » | » |
| 10 à 12°..... | | » | » |
| Vins rosés..... | | » | » |
| Vins blancs..... | 8 à 9 le deg. | 13 fr. le deg. | |

**Pézenas.** — Cours des vins, semaine du 11 septembre 1926 :

Récolte 1925. Vins rouges, de 8 à 11 degrés de 12 fr. à 12 fr. 75 le degré.

Vins rosés, blancs et alcools pas d'affaires.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

**Olonzac.** – Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 12 septem.

Vins du Minervois, 13 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

**Aude. — Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 2 sept. | Cours du 9 sept. |
|---|---|---|---|
| 7 à 8 ..... | » | » | » |
| 8 à 9°..... | » | 8 à 12° de 12,50 à 13 fr. le degré | 8 à 12° 13 fr. le degré |
| 9 à 10°..... | 70 à 75 | | |
| 10 à 11°..... | 75 à 80 | | |
| 11° et au-dessus..... | 80 à 87 | | |

Vins récolte 1926, logés, 10,50 ; sous marc, 10 fr. Narbonne, 10 à 12°, Corbières, 10 à 12°, Minervois, 9 à 12 deg., de 12,50 à 13 fr. le degré. Ces prix s'entendent pris chez récoltant, suivant qualité et conditions de vente.

**Carcassonne.** — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 11 septembre 1926 : Vins de la récolte de 1925 :

Vins rouges de 8 à 11 degrés, de 96 à 140 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

**Lézignan** (Aude). - Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1925 :

Minervois, de 9 à 10 degrés, 12 fr. 50 le degré ; de 10 à 11 degrés, de 12 à 13 fr. le degré.

Corbières, de 10 à 11 degrés, 12 fr. 50 le degré ; de 11 à 12 degrés, de 12 fr. à 13 fr. le degré.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions, et avec appellation d'origine Minervois ou Corbière.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 4 sept. | Cours du 11 sept. |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| 7 à 8° | | 12 fr. à | 12 fr. à |
| 8 à 9° | 60 à 65 | 12,50 le d. | 12,50 le d. |
| 9 à 10° | 68 à 72 | | |
| 10 à 11° | 72 à 78 | | |
| 11 à 12° | 78 à 84 | | |
| 12 à 13° | 84 à 90 | | |

ALGÉRIE. — **Alger.** — Les derniers lots de vin vieux se sont liquidés assez rapidement, à 11 fr. le degré. Sur souches, il y a des demandes, mais les affaires sont moins actives parce que les courtiers ont peu de lots en mains à offrir.

Sur souche, on paie les vins de 9 fr. à 9 fr. 50 ; les blancs 10 fr.

*Principaux lots vendus*

Sur souche :

Littoral, 3.000 hectos rouge, 9 fr. le degré.
Plaine, 6.000 hectos rouge, 9 fr. 30 le degré.
Plaine, 3.000 hectos rouge, 9 fr. 30 le degré.

*De l'Agriculture du Centre.* — Les nouvelles du vignoble du Centre restent, en général, bien mauvaises. Dans la plupart des régions, la situation ne cesse de s'aggraver et si les battages ont provoqué des déceptions parmi les producteurs de blé, il est à craindre — quoique les évaluations soient pourtant bien modestes — que maints vignerons n'éprouvent également, au moment des vendanges, de pénibles surprises.

Quelques vignes bien situées et ayant peu souffert de la gelée pourront donner de 20 à 30 hectos à l'hectare, mais elles sont l'exception, et beaucoup seront, par contre, totalement improductives. La pousse d'août semble beaucoup moins atteinte que la précédente : effet, sans doute, du temps plus favorable et du meilleur état du sol. Pas de cours. Les consommateurs locaux recherchent les petites quantités disponibles qu'ils paient n'importe quel prix.

*A Sassay*, les stocks restant à la propriété sont des plus réduits. Les derniers celliers se sont vendus à raison de 16 francs le degré-hecto, en vins de faible degré.

*A Mazangé*, les hybrides ont souffert du mildiou encore plus que les Aunis.

MARCHÉ AUX RAISINS

**Cavaillon** (Vaucluse). — Poires, 200 à 250 ; raisins chasselas, 325 à 375 ; aramons, 150 à 160 ; œillades, 200 à 225, le tout les 100 kil.

**Paris.** — Aux Halles centrales : Raisins du Midi blanc, 100 kilos, 300 à 650 fr.; noir, 200 à 350 ; œillade, 350 à 500 ; le tout les 100 kil. ; muscat, le kilo, 3,50 à 5, 6, 7 fr.

**Nimes.** — Chasselas, 180 à 300 ; œillades, 225 à 250 les 100 kilos.

**Perpignan.** — Marché du 14. — Muscats, 400 à 500 ; raisins 200 à 250 les 100 kilos.

**Avignon.** — Marché du 7. — Chasselas, 275 à 300 fr.; clairettes, 200 à 250 fr.; Gros verts, 250 à 275 ; olivettes muscats, 275 à 300 ; œillades, 225 à 250 fr. de vendanges, 230 fr. les 100 kilogs.

ALCOOLS

**Béziers.** — *Cours des alcools naturels,* communiqués par le Syndicat des distillateurs et rectificateurs : alcool rectifiés extra neutres, 96 à 97°, de 1.030 à 1.040 fr. les 100 degrés ; alcools simple rectification, 92 à 94 degrés, de 1.010 à 1.020 francs les 100°.

**Narbonne.**— 3/6 de vin du Midi, 86°, de 760 à 770 fr. les 86 degrés ; trois-six de marc, 86°, »»» à »»» fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 520 fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, manque. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.* — 14 septembre 1926.

| | septembre | octobre | 4 de novembre |
|---|---|---|---|
| Blé ..... | 227, 225,25 P. | 226,50 P. | 228,50 A. |
| Seigle..... | 170 N. | 170 N. | 170 N. |
| Avoine noire | 122,50 P. | 126 P. | 132,25 à 134 P. |
| Avoine..... | 120 N. | 121 N. | 128 N. |

**New-York.** — On cote en clôture :

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr | Hausse p. 100 k ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| Blés roux d'hiver..... | 1,44 7/8 | 140.80 | 147.74 | + 3.08 |
| Septembre..... | 1,36 1/2 | 132.66 | 176.89 | + 2.60 |
| Décembre..... | 1,41 3/8 | 137.40 | 183 21 | + 2.76 |
| Mai..... | 1,46 1/2 | 142.38 | 189.84 | + 2.59 |
| Maïs disp..... | 91 1/2 | 102.44 | 128.06 | »,»» |

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 149 7/8 c. le bushel (194 fr. 22 les 100 kilos) bigarré durum 142 3/4 cents (184 fr. 98).

**Alger.** — Blé tendre colon supérieur, Hauts-Plateaux de 224 à 228 fr.
Blé tendre marchand, 212 à 215 fr.
Blé dur colon supérieur, Hauts-Plateaux, 222 à 224 fr.
Blé dur marchand, 211 à 213.
Orge colon machinée, 138 à 142 fr.
Orge marchande, 132 à 135 fr.
Avoine, Algérie machinée de 134 à 140 fr.

*Le Gérant :* G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du Dimanche 5 Septembre au Samedi 11 septembre 1926*

| | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1926 | | 1925 | | 1926 | 1925 | 1926 | | 1925 | | 1926 | 1925 |
| | maxima | minima | maxima | minima | mill | mill. | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. |
| | **Nantes** | | | | | | **Mourmelon** | | | | | |
| Dimanche... | » | » | 18 | 13 | » | 0.1 | » | » | 16 | 11 | » | 3 |
| Lundi..... | 25 | 12 | 18 | 5 | » | 0.1 | 25 | 11 | 14 | 7 | » | » |
| Mardi..... | 23 | 17 | 19 | 6 | » | » | 23 | 17 | 15 | 6 | » | » |
| Mercredi.... | 22 | 10 | 19 | 11 | » | » | 22 | 16 | 14 | 10 | » | 0.5 |
| Jeudi..... | 25 | 12 | 18 | 12 | » | 0 2 | 22 | 11 | 16 | 11 | 0.2 | 2. |
| Vendredi.... | 29 | 14 | » | » | 1 | » | 28 | 9 | 16 | 8 | » | 0.6 |
| Samedi..... | » | 15 | 18 | 7 | » | 2 | 30 | 13 | 17 | 6 | » | » |
| Total..... | 1640 | 1005. | 1515 | 722. | 39 | 79.3 | 1788 | 993. | 1653 | 944. | 54.4 | 144.6 |
| | **Rochefort** | | | | | | **Besançon** | | | | | |
| Dimanche.. | » | » | 15 | 15 | » | 11 | » | » | » | 8 | » | » |
| Lundi..... | 26 | 15 | 17 | 10 | » | » | 25 | 15 | 13 | 5 | » | » |
| Mardi..... | 20 | 20 | 17 | 7 | » | » | 28 | 14 | 17 | 3 | » | » |
| Mercredi.... | 21 | 12 | » | » | » | » | 24 | 15 | » | 6 | » | » |
| Jeudi..... | 26 | » | 17 | 15 | » | 9 | 25 | 11 | 19 | 11 | » | » |
| Vendredi... | 28 | 14 | 15 | » | » | » | 26 | 14 | » | » | » | » |
| Samedi..... | 29 | 20 | 14 | » | » | » | 29 | 14 | » | 5 | » | » |
| Total..... | 1660 | 1221 | 1268 | 698 | 56.7 | 114.9 | 1655 | 1011. | 425. | 731 | 32 | 117 |
| | **Clermont-Ferrand** | | | | | | **Lyon** | | | | | |
| Dimanche... | » | » | 16 | 5 | » | » | » | » | 19 | 4 | » | » |
| Lundi..... | 22 | 16 | 18 | » | 14 | » | 27 | 18 | 18 | 7 | 0.4 | 1 |
| Mardi..... | 26 | » | 15 | 5 | » | » | 27 | 14 | 17 | 3 | » | » |
| Mercredi.... | 24 | 14 | 16 | » | » | » | 26 | 13 | 20 | 4 | » | » |
| Jeudi..... | 25 | 8 | 21 | 4 | » | « | 26 | 9 | 23 | 5 | » | » |
| Vendredi.... | 26 | » | » | » | » | » | 28 | 12 | » | » | » | » |
| Samedi..... | 32 | » | 22 | 2 | » | » | 31 | 14 | 18 | 7 | . | » |
| Total.... | 1786 | 642 | 1266 | 590 | 55.5 | 89.6 | 1943 | 982. | 1778 | 915. | 123.6 | 195.2 |
| | **Bordeaux** | | | | | | **Marseille** | | | | | |
| Dimanche.. | » | » | 22 | 5 | » | 0.1 | » | » | 21 | 13 | » | » |
| Lundi..... | 26 | 12 | » | 8 | » | » | 27 | 14 | » | 13 | 0.4 | » |
| Mardi..... | 27 | 13 | 22 | 2 | » | » | 29 | 16 | » | 7 | » | » |
| Mercredi.... | 24 | 10 | » | 4 | » | » | 30 | 16 | 25 | » | » | » |
| Jeudi..... | 27 | 13 | 27 | 7 | » | » | 29 | 16 | 25 | 14 | » | » |
| Vendredi... | » | 12 | » | » | » | » | 32 | 16 | » | » | » | » |
| Samedi..... | 31 | 18 | 22 | 2 | » | » | 29 | 16 | 22 | 12 | » | » |
| Total... | 1791 | 1059 | 1408 | 795. | 58.3 | 68.9 | 2072 | 1275 | 1336 | 975 | 64.3 | 151.4 |
| | **Toulouse** | | | | | | **Montpellier** | | | | | |
| Dimanche... | » | » | 23 | 7 | » | » | 27.4 | 16.2 | 25.3 | 7.6 | 13.7 | » |
| Lundi..... | 27 | 18 | 23 | 13 | » | » | 30.0 | 16.5 | 25.0 | 8.7 | » | » |
| Mardi..... | 29 | 15 | 24 | 2 | » | » | 30.1 | 18.5 | 24 0 | 7.1 | » | » |
| Mercredi... | 27 | 13 | 28 | 9 | » | » | 30.0 | 16.9 | 25.2 | 11.0 | » | » |
| Jeudi..... | 30 | 12 | 28 | 13 | » | » | 29.6 | 15.0 | 23.0 | 11.9 | » | 0.2 |
| Vendredi... | 34 | 16 | » | » | » | » | 27.4 | 15.5 | 22.4 | 11.6 | » | 0.9 |
| Samedi..... | 31 | 19 | 20 | 7 | » | » | 26.3 | 16.5 | 21.7 | 7.1 | » | » |
| Total... | 2016 | 1206 | 1710 | 954. | 81.1 | 177. | 2457.3 | 1330.1 | 2293.6 | 1255.4 | 150.9 | 62.4 |
| | **Perpignan** | | | | | | **Alger** | | | | | |
| Dimanche.. | » | » | 25 | » | » | » | » | » | » | » | » | » |
| Lundi..... | 28 | 21 | 25 | 16 | » | » | » | 26 | » | 21 | » | » |
| Mardi..... | 29 | 21 | 26 | 12 | » | » | » | 24 | » | 21 | » | » |
| Mercredi.... | 28 | 21 | 24 | » | » | » | » | 28 | » | 21 | » | » |
| Jeudi..... | 32 | 15 | 28 | 16 | » | » | » | 25 | » | 23 | » | » |
| Vendredi.... | 30 | 17 | » | » | » | » | » | » | » | » | » | « |
| Samedi..... | 27 | » | 18 | 11 | » | » | » | » | 36 | 22 | » | » |
| Total... | 2033 | 1358 | 1706 | 1158 | 132.6 | 27.9 | 251. | 988. | 1166 | 974. | 8 | 1 |

**Observations.** Eté.

# SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

**Industriels et Viticoles**

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

**Usine à BEAUCAIRE (Gard)**

**Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V[e])**

R. du C. Paris, N° 45.079.

DIRECTION COMMERCIALE

**P. BALLARD**

**7, rue Collot, MONTPELLIER**

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

***Par notre***

# Solution Sulfureuse-Phosphatée

# "SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LEGALE

PRIX LES PLUS BAS

*Nous demander Notice et Conditions de Vente*

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

**Agent commercial :** P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

**Agents :** DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénélon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône). — G. FAUROUX, 71, rue d'Isly, à ALGER

# LE BLACK-ROT

## Planche murale en chromolithographie

*Publiée par le « PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE »*

**D'après les peintures originales de M Gaston LAVERGNE**

Cette planche mesure 0m,70 sur 0m,50. Elle comprend les figures ci-après désignées

**Figures I et II** (*2 sujets*). — Feuilles avec taches de Black-Rot à différentes périodes de développement : taches isolées et confluentes ; naissantes sans fructifications ; adultes avec fructifications ; anciennes se fendillant et définitivement remplacées par des trous.

**Figure III** (*2 sujets*). — Une tache vue à l'aide d'une forte loupe, montrant la disposition concentriques des pustules et leur agglomération le long des nervures des feuilles.

**Figure IV** (*2 sujets*). — Attaques sur pétioles.

**Figure V** (*1 sujet*). — Attaques sur vrille.

**Figures VI et VII** (*2 sujets*). — Attaques sur jeunes pousses et sur sarment adulte

**Figure VIII** (*1 sujet*). — Jeune raisin partiellement desséché avant la floraison à la suite d'attaque de la vrille

**Figure IX** (*1 sujet*). — Jeune raisin attaqué aussitôt après la floraison

**Figure X** (*1 sujet*). — Raisin adulte partiellement attaqué avant la véraison.

**Figure XI** (*1 sujet*). — Raisin adulte complètement attaqué et desséché.

**Figure XII** (*31 sujets*). — Etudes de grains isolés avec taches à différentes périodes de développement, depuis la première attaque jusqu'à la dessiccation complète (avant la véraison) ; attaques après véraison ; développement secondaire de fructifications sous la peau et sur la pulpe même du grain, etc.

Prix de la planche, **10 fr. 50** franco.

**En vente aux Bureaux du Journal**

**FABRIQUES DE PRODUITS CHIMIQUES BILLAULT**
2, 4 et 6, Place de la Sorbonne, 22 — PARIS V^e^.

**PYRAFOLLIOL** Radical contre la pyrale et le folletage en traitements d'hiver.

**BOUILLIE INSECTICIDE BILLAULT** Le seul arséniate de plomb donnant des résultats positifs contre l'Eudémis et la Cochylis.

**ARSÉNIATE BILLAULT** contre l'Altise. R. C. Seine 209.029 B

Arrondissement de: Béziers, Aude et Pyrénées-Orientales: M. BAYARD, à Carcassonne.
Arrondissement de: Montpellier et Gard: M. RENÉ LAVAL, 1, rue du Cheval-Vert, Montpellier
Département de la Marne: M. TURGY-LALLEMENT, à Mesnil-sur-Ogé (Marne).

**LES MEILLEURES POMPES A VIN**
sont envoyées à l'essai
GRATUITEMENT

Par la maison **LIEBAULT**
33, rue de Marseille, LYON

**POMPES SUR CHARIOT DEPUIS 270 FR.**
Tuyaux en Caoutchouc, Raccords, Robinetterie
**Prix exceptionnels**
MOTOPOMPE COURANT LUMIÈRE

# Le Mildiou de la Vigne

CARACTÈRES — CONDITION DE DÉVELLOPPEMENT — TRAITEMENT

Par L. RAVAZ
PROFESSEUR DE VITICULTURE
DIRECTEUR DE LA STATION DE RECHERCHES VITICOLES A L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE DE MONTPELLIER

*Extrait de la Table des Matières*

Historique. — Origine. — Caractères. — Dégâts. — Etiologie : Les zoospores, le mycélium, les suçoirs ; les conidies, comment elles germent.

Les spores d'hiver : Leur germination, contamination de la vigne. — Conditions de développement de la maladie. Influence de la température et de l'humidité sur la germination des conidies, sur la contamination et sur le développement des taches. Taches d'huile et taches blanches. — Influence du sol, des pratiques culturales, des labours, de l'herbe, du sujet, etc.

Résistance des diverses espèces et variétés de vignes.

Traitement. — Destruction des conidies et des zoospores. — Le cuivre. — Les verdets.

La bouillie bordelaise, préparation. — Influences des modes de préparation sur les qualités. Structure physique, composition chimique. Bouillies acides et alcalines.

La bouillie Bourguignonne ; préparation, état physique, composition. — Eau céleste Ammoniure de cuivre. — Propriétés des bouillies : adhérence, mouillabilité ; Bouillies mouillantes. — Bouillies soufrées.

Poudres. — Pulvérisateurs. — Le cuivre et le vin. Le cuivre et la végétation. — Le cuivre dans le sol.

Un volume in-8 de 200 pages avec 48 figures dans le texte.
COULET et FILS, Libraires-Editeurs. Grand'Rue, 5. MONTPELLIER. — Prix, 9 fr. Franco poste, 10 fr

# LA VIGNE NOUVELLE

**par les Hybrides producteurs directs**

**Un pied de 6.905**

le roi des hybrides noirs, 2me feuille de greffe en place, sur pied d'un an, porte-greffe 93-5.

## Viticulteurs, Propriétaires !

**plantez le Roi des Hybrides**

## SEIBEL 6905

**DISPONIBLE** très beaux greffés, racinés et boutures de ce merveilleux cépage, ainsi que d'autres très intéressants tels que :

4643-5437-5455-6186-6740-8216-8218 ; *en blanc*: 4986-5409-5658-6468-8402-8407, etc.

**Authenticité garantie**

Demandez Renseignements et Prix-courant franco à :

**M. JEAN MALOD**
Viticulteur-Pépiniériste

**Route de Marseille,**
**à MONTÉLIMAR (Drôme).**

# LA BRUNISSURE
## DE LA VIGNE

Par **L. RAVAZ**

**Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.**

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

**Prix : 6 fr.; Franco Poste, 6 fr. 75**

**En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier**

# ENGRAIS PLASMIN

**Fluoré Complet**

(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

**Fumure supérieure**
**pour CULTURE INTENSIVE**
**et VIGNES**

**RÉSULTATS MERVEILLEUX**
**SUR TOUTES CULTURES**

## Gros rendements

*Demander renseignements gratuits, analyse et prix*

**à INSTITUT JACQUEMIN**
**Malzéville (M.-et-M.)**

Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

# POLY-SULFURES ALCALINS

**contre l'OIDIUM, le MILDEW**

**l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES....**

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

**L^D HUGOUNENQ & C^IE, à LODÈVE (Hérault)**

---

**L'Engrais le plus puissant c'est le**

# GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.21

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

**E. JODET-ANGIBAUD**

Successeur

Seul Fabriquant

**LA ROCHELLE**

Reg. du Comm. N° 847. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

*Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***

*et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

# Viticulteurs, Agriculteurs

**SULFITEZ** tous, cette année, vos vendanges au soufre sans coulure, breveté S. G. D. G.

## GLORIA-SCHLŒSING

qui remplace économiquement le **Métabisulfite** très cher, et les **solutions sulfureuses** inconstantes. Ce soufre détrône partout les mèches soufrées.

**FUMEZ** rationnellement vos terres aux

**ENGRAIS COMPOSÉS SCHLŒSING**

En sols acides, humifères, tourbeux, pauvres en chaux le

**MICROPHOSPHATE SCHLŒSING**

se montre égal ou supérieur aux scories, et coûte moins.

**VITRIOLEZ** à sec vos semences de céréales cariées ou charbonneuses, à la

**VITRIOLINE SCHLŒSING**

qui a donné, cette année, des résultats parfaits.

**PRÉSERVEZ** des rongeurs vos pommes de terre et tubercules en cave, avec le

**TUBERCULOL SCHLŒSING**

poudre insectifuge, inoffensive pour l'homme et les tubercules.

**PULVÉRISEZ** cet hiver, vos vignes au

**PYRALION SCHLŒSING**

souverain contre l'Esca ou Apoplexie, la Pyrale, etc.

---

**Demandez de suite les Notices gratuites aux**

## USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

**175, rue Paradis, MARSEILLE**

**Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sèptèmes, Arles**

*Société Anonyme par Actions. Capital : 5.100.000 Francs*

ou à leurs **Agents et Représentants**

**Agence et Dépôt à BORDEAUX, 59 bis cours Victor-Hugo.**

EDITION DE L'EST-CENTRE

47e Année. — N° 39 Dimanche 26 Septembre 1926

Tome LXXXVI

LE

# PROGRÈS AGRICOLE
## ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le " Messager agricole du Midi " et " La Vigne Américaine "

Publié sous la direction de

**L. DEGRULLY & L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
(Propriétaires-Viticulteurs)

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY.**
Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

**R. Bichet**, professeur d'Agriculture à Villefranche.
**C. Blin**, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
**D. Donon**, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.
**L.-J. Grandvoinnet**, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain
**J. Guicherd**, Insp. gén. de l'Agric.
**G. Jannin**, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
**Lebrun**, directeur des services agricoles de la Marne.
**J.-B. Martin**, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
**L. Mathieu**, directeur de l'Institut Œnotechnique de France.
**L. Rougier**, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.
**Roy**, directeur des Services agricoles de l'Isère.
**Vermorel**, président du Comice agricole du Beaujolais.

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun.

**Il publie des planches coloriées hors-texte**

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **34** fr. — Pays étrangers, **60** fr.

**Le Numéro : 75 centimes**

*Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces*

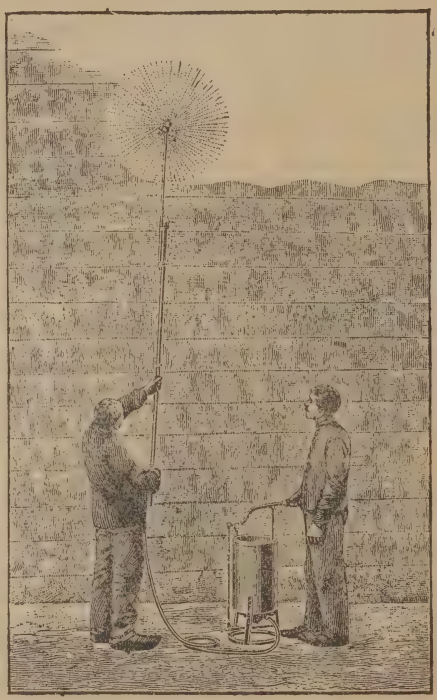
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

MISSOURI BOTANICAL GARDEN LIBRARY.
OCT 8 1926

# LE TEMPS VOUS MANQUE

pour assainir vos Ecuries, Etables, Porcheries, etc., etc.

Avec le **BADIGEONNEUR "PRESTO"** vous travaillerez rapidement (*200 mètres carrés à l'heure*), économiquement et garantirez vos animaux contre les **EPIDEMIES.**



CATALOGUE FRANCO

# Etabl^ts VERMOREL

**VILLEFRANÇHE-SUR-SAONE** (Rhône)
**(Rhône)**

**Succursales** à :

PARIS — MARSEILLE — MONTPELLIER — TOULOUSE — BORDEAUX
STRASBOURG

**SULFATE d'AMMONIAQUE**
20 o/o d'Azote ammoniacal

**CIANAMIDE**
15 ou 20 o/o
Azote ammoniacal

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
4, Rue de l'Herberie, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
**BONS ENGRAIS AZOTÉS**
pour VIGNES

**EN VENTE** dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
# J.-B. TORRILHON
AU CAPITAL DE 7.500.000 DE FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
**Caoutchouc** pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
**Courroies** pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias, balais-racloirs, tapis caoutchouc.
**Vêtements imperméables** pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
**Bandage cloisonné « Le Touriste »**, breveté S. G. D. G.
**Bandes pleines et Bandes américaines B. et S.** pour voitures attelées.
**Chaussures caoutchouc** pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

AGENCES
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

**SUCCÈS COMPLET AUX VENDANGES**
***OFFRE GRATUITE***
*d'une intéressante brochure de 48 pages*
sur la
**Vinification parfaite**
et Amélioration de Qualité des **VINS ROUGES et BLANCS**, fins et ordinaires
AVEC LES
**RADIOLEVURES DE LA CLAIRE**
ET LE
**BIOSULFITE JACQUEMIN**
(**20** o/o anhydride sulfureux
et **20** o/o phosph. bi-ammonique en vol.)
Résultats: **Amélioration générale du vin**
Augmentation du degré alcoolique
Bouquet plus développé
Clarification rapide
Conservation assurée
**DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.**
Brochure envoyée gracieusement sur demande adressée à
**L'INSTITUT JACQUEMIN**
**MALZÉVILLE-NANCY (M.-&-M.)**

# ENGRAIS PLASMIN
**Fluoré Complet**
(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)
**Fumure supérieure**
**pour CULTURE INTENSIVE et VIGNES**
RÉSULTATS MERVEILLEUX
SUR TOUTES CULTURES
**Gros rendements**
*Demander renseignements gratuits, analyse et prix*
à **INSTITUT JACQUEMIN**
**Malzéville (M.-et-M.)**
Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

# Traitez vos vendanges au Sulfophosphate Hubert

*anhydride sulfureux et phosphate diammonique purs,*

le seul breveté, le seul consacré par des commandes officielles et vous obtiendrez toujours des vins irréprochables.

## LA LITTORALE
BÉZIERS

**CULTIVATEURS ! avant l'hiver,**

Employez sur vos BLES ! sur toutes vos CEREALES d'automne

# *le Nitrate de Soude du Chili*

*( 75 à 150 kilos à l'hectare )*

Vous provoquerez ainsi une **levée rapide,**
Un **enracinement profond,**
Une végétation initiale particulièrement **vigoureuse, et vos céréales** se **défendront** efficacement contre les

**rigueurs de l'hiver,**

**contre** la maladie et contre tous leurs ennemis **naturels**

*Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la*

**Délégation Française des Producteurs de**
**NITRATE DE SOUDE DU CHILI**
**60, rue Taitbout, PARIS (9e)**

Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, ingénieur agronome 27, rue des Lices à **AVIGNON**

**Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles**

47e Année. — N° 39 26 Septembre 1926.

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


| | | |
|---|---|---|
| L. Ravaz | Chronique. — Les vendanges ; — Les P. D. ; — Sur la culture continue ; — Pour hâter la maturité ; — Le greffage de la vigne en septembre ; — Les vignes gelées ; — Le Terret noir | 293 |
| N° | Tableau de l'Ecoulement des vins (mois d'août) | 299 |
| Jules Ventre | Sur la conservation des marcs de raisins | 300 |
| M. Ferré | Autolyse de la matière colorante dans les raisins entiers soumis à l'action de la chaleur humide. Application à la vinification des vins rouges | 305 |
| A. Turrel | Pour avoir du pain | 307 |
| Georges Chappaz | Nos vins et l'accord commercial franco-allemand | 308 |
| R. Bichet | Situation du vignoble Bourguignon (*à suivre*) | 310 |
| | Informations et communications de sociétés agricoles. — Concours pour la nomination du Directeur titulaire de la Station Œnologique de Montpellier | 311 |
| | Bulletin commercial. — Observations météorologiques. | |


# CHRONIQUE

## Les vendanges

Les vendanges se continuent par très beau temps. Dans certains domaines, elles sont même achevées depuis huit jours. C'est que la récolte a été diminuée d'abord par la coulure, qui a fait disparaître non seulement des grains, mais encore des grappes entières, puis par la sécheresse. Les pluies ont, d'autre part, favorisé le développement des pourritures grises, bleues et noires ; si bien que la récolte s'annonce comme devant être très réduite dans le Midi. Elle l'est déjà ailleurs.

Par contre, grâce aux fortes chaleurs survenues après les pluies, la maturité a été complète ; le degré des moûts est élevé ; peut-être serait-il désirable qu'ils fussent un peu plus acides. Il est à prévoir une bonne qualité générale.

## Les P. D.

Ailleurs que dans le Midi de la France les maladies cryptogamiques ont causé des dégâts importants à la récolte. Les Vinifera, comme de coutume, ont dû être défendus contre le mildiou — avec des succès variables du reste ; en beaucoup d'endroits, la coulure a détruit une partie de la récolte.

Les P. D. sont aujourd'hui si nombreux, qu'a côté de N^os^ intéressants et à résistance élevée, il en est d'autres qui ont perdu plus ou moins leurs grappes soit par la coulure, soit par le mildiou, ou encore par l'Anthracnose, qui semble les affectionner tout particulièrement.

D'après l'« Agriculture du Centre, » sur les bords du Cher, « on observa depuis fin juillet une assez forte invasion d'oïdium ; certaines communes paraissant même plus éprouvées par l'oïdium que par le mildiou. On remarque dans cette région que certains hybrides parmi la série des 4000 et 5000 de Seibel se sont parfaitement comportés, au triple point de vue de la résistance à la gelée, à la coulure et aux maladies cryptogamiques ; certainement, ils donneront une récolte exceptionnelle ».

Nous connaîtrons certainement bientôt les N^os^ qui se comportent si bien en milieu difficile.

La Société Centrale d'Agriculture de l'Aude étudie, elle aussi, depuis plusieurs années les hybrides producteurs ; surtout pour sa partie ouest, où la culture de la vigne n'a qu'une importance secondaire et où il faut avant tout des vignes résistant au mildiou. Elle a amorcé une discussion sur cette question que nous reproduisons ci-après.

« M. LE PRÉSIDENT. — Notre Bulletin du 30 juin contient un questionnaire rédigé sur les instigations présentées par notre collègue M. Morely dans notre dernière séance.

Vous savez que beaucoup d'hybrides ont été très éprouvés par la coulure cette année. Nous avons pensé qu'une discussion sur ce point était opportune.

Une discussion étendue est ouverte sur cette question.

M. LE PRÉSIDENT. — Il est bien difficile de se faire une opinion exacte. Ainsi M. Perbos écrit que le 5409, le roi des blancs a coulé partout et M. Pée-Laby écrit qu'il n'a coulé que très peu. M. Perbos dit que les hybrides ne sont pas acclimatés au froid comme les vignes françaises. Pourquoi donc alors les vignes françaises ne s'acclimatent-elles pas à l'oïdium et au mildiou ? La vérité est que, quand ils coulent, les hybrides coulent beaucoup plus que les vinifera.

M. MULLOT. — Il faut les rogner impitoyablement.

M. ALMAYRAC. — Le 46-43 n'est pas le phénix que l'on a dit. Mais si bien des hybrides ont coulé cette année, je peux signaler chez moi des hybrides qui n'ont pas coulé notamment 54-37 ; 54-55 ; 55-75 ; 54-87 qui sont très beaux.

Le 2007 est au-dessous de tout. Quant à moi je l'ai abandonné depuis 10 ans. Le 7120 n'a pas coulé comme on le croit, mais c'est la sortie du fruit qui a été très faible.

M. MULLOT. — Le 7120 n'a des raisins qu'à taille longue.

M. ALMAYRAC. — Le n° 3 de Couderc a très peu coulé.

M. MULLOT. — C'est exact.

M. le Président. — Le 5487 qui était délaissé a été ressuscité par M. Granel, ainsi que nous l'avons vu l'an dernier dans sa propriété de Mazerolettes. Il est supérieur comme régularité de production.

M. Almayrac. — Oui, mais il pourrit avec une extrême rapidité.

M. le Président. — Le 819-6 de Mallègue est signalé très bon.

M. d'Espezel. — Il n'a rien valu chez M. Bacou à Capendu.

M. Mullot. — Chez moi il est magnifique.

M. Almayrac. — Il n'a pas duré deux ans dans ma propriété.

M. le Président. — Vous voyez, Messieurs, qu'il faut que chacun fasse son expérience chez soi et qu'on ne peut généraliser. C'est toujours la même conclusion.

M. Mullot. — Le 4877 est de premier ordre chez moi.

M. Almayrac. — Il manque d'affinité au greffage. On a les 8/20 de manquants. Je ne le mets plus que franc de pied.

M. le Président. — Je vous signale que l'as des blancs le 49-86 est mort à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

MM. Mullot-Almayrac. — Avec le 161-49 il faut faire très attention au greffage.

M. le Président. — Non seulement l'affinité au porte-greffe, mais l'adaptation du porte-greffe au terrain est très délicate avec les hybrides. Ainsi le 161-49 Berlandieri-Riparia ne vaut rien dans les terrains non calcaires. Au contraire avec le 106-8, le 93-5 donnent des sarments de 2 à 3 mètres de long aussi bien que les greffes sur 3306 et 3309.

Le 49-86 blanc ne vaut rien sur 420 A, toujours dans les terrains calcaires et caillouteux.

Il est un peu meilleur sur Aramon × Rupestris.

Il est très beau avec 3306 et 3309 ».

Le 2007, qui est un ancien, appelle de temps en temps l'attention des viticulteurs sur lui. Il a déjà été condamné plusieurs fois, mais il ne tarde pas à faire appel de ces condamnations. On lui reproche surtout de ne pas aoûter ses sarments ; il n'en meurt pas, puisqu'il réclame. Il n'est pas indemne de mildiou, tant s'en faut, mais en année peu dangereuse il tient. Il produit plutôt beaucoup, et son vin n'est pas sans qualités. Chez M. Coulondre, il était très chargé de grappes cette année, et en voie de devenir un as. Mais chez M. Boussaguet, il a particulièrement coulé.

« A propos de coulure, nous écrit-il, je vous signale la coulure complète sur la floraison du plant S. 2007. Sur plus d'un hectare, on ne trouverait pas un raisin. La sortie était énorme ; il n'est rien resté après les intempéries de juin. Veuillez me dire, si par un rognage sévère, j'aurais pu éviter ce désastre. Conseilleriez-vous un long bois ? Quoique ce cépage soit bien encombré ».

H. Boussaguet (Aude).

Comme il est difficile d'être définitivement fixé sur les variétés

nouvelles. Evidemment, le rognage aura une action très marquée.

Dans le Midi, 7120 tient toujours, greffé bien entendu. 2 et 3 Couderc continuent à donner ce qu'ils promettaient. En blanc, 6468 S. est bien joli chez M. Coulondre, et est probablement appelé à rendre quelques services ; du reste nous aurons l'occasion de revenir sur cette question.

Les hybrides producteurs directs pour qu'ils puissent prendre place dans nos vignobles, doivent non seulement résister aux maladies cryptogamiques, mais encore produire des vins acceptables pour un gosier français ; sans quoi ils dégoûteraient du vin le consommateur et porteraient ainsi un préjudice considérable à la viticulture française. Le vin, on en boit d'autant plus qu'il est meilleur, et pour qu'on en boive beaucoup, faisons-le toujours très bon.

## Sur la culture continue

On nous écrit :

« M. Challier, dans le dernier numéro du *Progrès*, fait une remarque très juste. Dans *certains terrains* la culture superficielle, seule, est insuffisante. J'ai voulu le dire dans votre Revue, et vous devez vous rappeler la réponse péremptoire de Jean de Bru : j'étais, pour lui, un agriculteur en chambre, qui n'y entendait rien. Son instrument pouvait suffire à tout.

Le seul point sur lequel j'ai toujours insisté, le voici : pour favoriser le pullulement des bactéries et le gain d'azote de l'air, il faut employer la sous-soleuse, jamais la charrue.

Je vous envoie, ci-inclus, une brochure datée de juin 1923, où je soutenais, déjà, cette théorie. »

Maurice Aragou.

Evidemment, la culture continue peut être profonde, mais alors il faut des attelages supplémentaires si on veut que la terre soit constamment brassée. Nous verrons prochainement ce que la vigne en pense.

## Pour hâter la maturité

« Voudriez-vous me dire, nous écrit-on, quels sont les moyens que vous préconisez pour avancer la maturité de la récolte. Etant dans un pays de Cochylis, les vendanges précoces ont une importance très grande.

Pourriez-vous dire quel est le plant qui résiste le mieux à la sécheresse dans vos parages. »

G. M. (Aude).

C'est un peu tard maintenant, il n'y a plus rien à faire pour le moment.

Il y a un moyen qui est très efficace, mais que n'appliquera pas notre correspondant : c'est de diminuer la vigueur de ses vignes

de manière que les sarments au lieu de ramper restent érigés. Il peut encore s'assurer que les vignes faibles ont des raisins plus mûrs ou plutôt mûrs que les souches vigoureuses.

Un autre consiste dans l'incision annulaire. Pour que l'incision annulaire soit d'une exécution facile, elle doit porter sur des longs bois pas trop longs — car la taille longue retarde la maturité.

Qui ne craint pas la sécherese, c'est le Cinsaut, le Grenache, le Mourvèdre, le Morrastel et la plupart des vignes de coteaux y compris Clairette, et peut-être aussi le Mauzac, que Limoux semble avoir abandonné.

## Le greffage de la vigne en septembre

On nous écrit :

« Dans les notes que vous publiez sur le greffage, dans les lettres que vous recevez et commentez, pour le plus grand profit des lecteurs du *Progrès*, il n'est jamais fait état des greffages opérés en septembre.

Et cependant cette pratique est courante en nos coteaux du Roussillon depuis une quinzaine d'années. Le succès en est toujours si complet, les avantages si nombreux qu'elle est devenue générale en notre région, qu'elle s'y impose. Seriez-vous assez bon pour nous dire ce que vous en pensez? »

« *Avantages de la greffe sur place en septembre.* — 1° Elle permet de prendre facilement les greffons sur les souches les plus fructifères, étant faite à la veille des vendanges ;

2° Elle permet de greffer en leur meilleure époque les racinés trop faibles en avril qui l'année suivante seraient trop forts peut-être ;

3° La soudure se fait mieux par une sève concentrée, extrêmement collante, moins chargée d'eau qu'en avril. Le greffon, pris une minute avant son inclusion sur une souche en pleine vitalité, paraît devoir mieux accepter la sève qui monte du porte-greffe moins vite qu'au printemps ;

4° On peut affirmer que la réussite est au moins de 95 o/o ; je devrais dire 98 o/o ;

5° Les ratés d'avril peuvent être repris avant un trop fort grossissement du porte-greffe :

6° L'avance à la production me semble être d'une année. »

L. R. (P.-O.).

Le greffage de la vigne au mois de septembre a été préconisé dès le début de la reconstitution du vignoble, alors que ce qui avait trait à cette importante question était étudié dans tous ses plus fins détails. Il y a eu des succès, et sans doute aussi des insuccès, dus peut-être à la nature des terrains ; et il se peut bien qu'elle réussisse constamment dans certaines situations. Les avantages que lui reconnaît notre correspondant sont exacts : la soudure se faisant mieux par la température élevée de septembre que par la température souvent basse et humide du printemps ;

enfin, les greffes partant plutôt au printemps doivent se mieux aoûter à l'automne suivant.

Cette greffe est donc à reessayer, et comme elle est encore praticable en ce moment, que chacun fasse un petit essai.

## Les vignes gelées

On se rappelle qu'au mois de mai dernier, des gelées anéantirent la récolte de beaucoup de vignes de la région méditerranéenne. Les rameaux qui avaient déjà à ce moment de trente à cinquante centimètres furent détruits soit entièrement, soit seulement jusqu'au-dessous des grappes.

Pour les premiers, toute intervention était inutile ; mais pour les seconds, il y eût quelque indécision. Les uns pratiquèrent la taille en vert de manière à faire développer le contre-bouton ou le bourrillon, les autres s'abstinrent de toute intervention.

Aujourd'hui, au point de vue récolte, on peut apprécier les résultats. Nous prions donc ceux de nos lecteurs dont les vignes ont été endommagées par les gelées de printemps de nous faire connaître les résultats de leur abstention ou de leur intervention.

## Le terret noir

J'ai appelé l'attention de nos lecteurs sur le Picardan, cépage dont le nom seul vous fait venir l'eau à la bouche.

Je voudrais aujourd'hui leur signaler le *Terret noir*, peut-être frère jumeau du gris et du blanc. Il occupait jadis une place importante dans les vignobles de plaine, à cause de sa production abondante et de son débourrement tardif, qui le mettait à l'abri des gelées de printemps.

Or il a, semble-t-il, disparu de la région méditerranéenne, il a fui complètement devant l'Aramon. Peut-être n'existe-t-il plus que dans quelques parties de l'Aude sous le nom de Terret espagnol. Nous viendrait-il lui aussi d'Espagne, comme beaucoup d'autres ?

Quoi qu'il en soit, ses qualités fructifères et d'autres auraient dû lui laisser une certaine place dans la reconstitution des vignobles situés en plaine, non exposés aux inondations. Pourquoi est-il abandonné ? Que pensent de cette vigne ceux de nos lecteurs qui la cultivent encore ?

L. Ravaz.

*Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros*

**Campagne 1925-1926 (Mois d'Août)**

| NUMÉROS d'ordre | DÉPARTEMENTS | QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) | | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation | | STOCK commercial existant chez les marchands en gros |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mois d'Août | Total depuis le début de la campagne | Mois d'Août | Total depuis le début de la campagne | |
| | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres |
| 1 | Ain | 12.534 | 176.227 | 37 056 | 338.780 | 54 696 |
| 2 | Aisne | 43 | 26 065 | 46.484 | 438 271 | 72.405 |
| 3 | Allier | 11.914 | 108 394 | 64.760 | 572 622 | 65 774 |
| 4 | Alpes (Basses-) | 447 | 5.286 | 6.865 | 60.097 | 6 341 |
| 5 | Alpes (Hautes-) | 894 | 8 204 | 41 136 | 404.045 | 42 007 |
| 6 | Alpes-Maritimes | 743 | 14.621 | 59.137 | 606.160 | 62 458 |
| 7 | Ardèche | 31.697 | 443 808 | 27.346 | 292.303 | 35.725 |
| 8 | Ardennes | » | » | 21.613 | 214.493 | 39 419 |
| 9 | Ariège | 1.073 | 12.955 | 17.430 | 146.462 | 10.473 |
| 10 | Aube | 433 | 64 367 | 48.004 | 435.303 | 70 870 |
| 11 | Aude | 539.336 | 6 268 043 | 49 805 | 509 273 | 111 088 |
| 12 | Aveyron | 6.909 | 85 920 | 40.357 | 392 410 | 24 047 |
| 13 | Bouches-du-Rhône | 97.071 | 881.081 | 107.979 | 1.073.251 | 123 548 |
| 14 | Calvados | » | » | 19.100 | 150 287 | 41.485 |
| 15 | Cantal | 6 | 723 | 31.084 | 292.596 | 30 670 |
| 16 | Charente | 3.029 | 493.758 | 42.277 | 358.468 | 38.915 |
| 17 | Charente-Inférieure | 11.754 | 949 257 | 52 740 | 428 635 | 56.898 |
| 18 | Cher | 4.678 | 60 858 | 40 226 | 373.822 | 50 954 |
| 19 | Corrèze | 968 | 24.111 | 28.826 | 263.650 | 23 620 |
| 21 | Côte-d'Or | 17.830 | 201.723 | 59.702 | 623.468 | 468.263 |
| 22 | Côtes-du-Nord | » | » | 19 401 | 159 084 | 37 277 |
| 23 | Creuse | » | » | 42.333 | 346 104 | 37.066 |
| 24 | Dordogne | 49 833 | 636 422 | 40.908 | 413.725 | 45 076 |
| 25 | Doubs | 6 | 553 | 52.079 | 514.740 | 71 375 |
| 26 | Drôme | 8.881 | 180 259 | 18.680 | 182.524 | 27 632 |
| 27 | Eure | » | 5 | 14.821 | 137.630 | 25.881 |
| 28 | Eure-et-Loir | 17 | 564 | 34.956 | 285.144 | 63.678 |
| 29 | Finistère | » | » | 68.926 | 602.961 | 104 654 |
| 30 | Gard | 270.591 | 3.408 376 | 54.068 | 618 497 | 80 505 |
| 31 | Garonne (Haute-) | 15.589 | 216 094 | 60.955 | 532.042 | 45 747 |
| 32 | Gers | 42.613 | 838 309 | 14.484 | 144.152 | 45.785 |
| 33 | Gironde | 360.007 | 4 182 420 | 188.810 | 1.933.017 | 1 623.232 |
| 34 | Hérault | 1.122.066 | 12.692.938 | 73.312 | 946.342 | 460.683 |
| 35 | Ille-et-Vilaine | » | 7 | 24 842 | 185.647 | 41 354 |
| 36 | Indre | 11.911 | 79 636 | 35.334 | 290 555 | 30 667 |
| 37 | Indre-et-Loire | 39 190 | 501.348 | 61.419 | 530.162 | 92.713 |
| 38 | Isère | 20.426 | 211.020 | 73.869 | 683 960 | 88.288 |
| 39 | Jura | 3.816 | 42 011 | 37.034 | 347 217 | 61 397 |
| 40 | Landes | 12.418 | 157 315 | 34543 | 285.730 | 24.913 |
| 41 | Loir-et-Cher | 32.491 | 394.487 | 30.551 | 312.523 | 73.853 |
| 42 | Loire | 12.785 | 176.055 | 130.057 | 1.276.772 | 186.899 |
| 43 | Loire (Haute-) | 321 | 3 024 | 59 663 | 516.091 | 59.857 |
| 44 | Loire-Inférieure | 26.653 | 448 032 | 104 980 | 973.267 | 127 732 |
| 45 | Loiret | 13 500 | 176.480 | 61 206 | 497.673 | 98 532 |
| 46 | Lot | 8.233 | 205 518 | 13.905 | 177 303 | 7 133 |
| 47 | Lot-et-Garonne | 35.726 | 641.207 | 28.795 | 295.822 | 28 176 |
| 48 | Lozère | 511 | 4.342 | 10 344 | 93 047 | 8 789 |
| 49 | Maine-et-Loire | 31.929 | 544.877 | 64.140 | 653 270 | 192 392 |
| 50 | Manche | » | » | 6.223 | 51 513 | 22.650 |
| 51 | Marne | 499 | 190 249 | 109.178 | 1.133.491 | 1.152.624 |
| 52 | Marne (Haute-) | 114 | 4.847 | 35.843 | 359.571 | 58.556 |
| 53 | Mayenne | 20 | 561 | 6.390 | 54.250 | 15.962 |
| 54 | Meurthe-et-Moselle | 178 | 4.850 | 90 662 | 940.949 | 170.278 |
| 55 | Meuse | 19 | 1.129 | 42.608 | 422.250 | 58.498 |
| 56 | Morbihan | 54 | 920 | 19.443 | 169.290 | 39.702 |
| 58 | Nièvre | 2.509 | 42.094 | 49 754 | 414 812 | 71 462 |

| NUMÉROS d'ordre | DÉPARTEMENTS | QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) | | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation | | STOCK commercial existant chez les marchands en gros |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mois d'Aout | Total depuis le début de la campagne | Mois d'Août | Total depuis le début de la campagne | |
| | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres |
| 59 | Nord | » | » | 91.943 | 938.845 | 239.897 |
| 60 | Oise | » | » | 40.300 | 378.891 | 62.690 |
| 61 | Orne | » | » | 7.698 | 58.875 | 14.653 |
| 62 | Pas-de-Calais | » | » | 41.189 | 499.870 | 94.020 |
| 63 | Puy-de-Dôme | 12.758 | 122.666 | 78.630 | 716.328 | 90.416 |
| 64 | Pyrénées (Basses-) | 7.393 | 87.084 | 54.710 | 507.779 | 61.871 |
| 65 | Pyrénées (Hautes-) | 794 | 13.147 | 25.226 | 205.295 | 19.570 |
| 66 | Pyrénées-Orientales | 139.589 | 3.540.628 | 58.947 | 654.631 | 141.696 |
| 69 | Rhône | 54.593 | 589.192 | 165.303 | 1.798.909 | 400.300 |
| 70 | Saône (Haute-) | 54 | 1.827 | 59.770 | 565.904 | 83.496 |
| 71 | Saône-et-Loire | 43.252 | 583.921 | 87.794 | 802.473 | 211.374 |
| 72 | Sarthe | 2.652 | 28.600 | 21.676 | 143.471 | 29.339 |
| 73 | Savoie | 9.033 | 97.683 | 32.882 | 294.368 | 32.775 |
| 74 | Savoie (Haute-) | 592 | 35.927 | 34.960 | 273.911 | 46.176 |
| 75 | Direction de la Seine | » | » | 561.239 | 6.204.547 | 1.474.768 |
| | Direction des droits d'entrée | » | » | 322.177 | 3.233.793 | 875.263 |
| 76 | Seine-Inférieure | » | » | 87.450 | 843.557 | 176.840 |
| 77 | Seine-et-Marne | 27 | 471 | 67.884 | 571.721 | 87.356 |
| 78 | Seine-et-Oise | 20 | 465 | 134.918 | 1.245.667 | 227.934 |
| 79 | Sèvre (Deux-) | 4.528 | 46.877 | 12.970 | 337.719 | 39.679 |
| 80 | Somme | » | » | 28.498 | 277.233 | 44.021 |
| 81 | Tarn | 29.345 | 544.700 | 34.491 | 967.194 | 46.657 |
| 82 | Tarn-et-Garonne | 12.628 | 214.988 | 11.953 | 121.068 | 14.798 |
| 83 | Var | 109.000 | 1.878.026 | 48.261 | 540.481 | 78.111 |
| 84 | Vaucluse | 38.742 | 536.212 | 17.427 | 164.760 | 53.210 |
| 85 | Vendée | 17.262 | 202.967 | 30.815 | 257.464 | 26.790 |
| 86 | Vienne | 21.660 | 208.888 | 38.063 | 302.075 | 32.280 |
| 87 | Vienne (Haute-) | 3 | 323 | 61.239 | 549.237 | 74.411 |
| 88 | Vosges | 13 | 578 | 69.413 | 659.543 | 121.058 |
| 89 | Yonne | 8.503 | 146.007 | 31.895 | 310.312 | 59.856 |
| | Total pour la France. | 3.446.150 | 42.633.030 | 5.006.158 | 48.946.930 | 11.711.251 |
| | Moselle | 511 | 9.625 | 41.062 | 371.445 | 84.630 |
| | Bas-Rhin | 2.878 | 57.997 | 29.525 | 321.695 | 127.233 |
| | Haut-Rhin | 4.280 | 82.182 | 45.932 | 488.312 | 105.566 |
| | Totaux pour l'Alsace et Lorraine | 7.669 | 149.806 | 116.519 | 1.181.452 | 317.429 |
| | **Algérie** | | | | | |
| | Alger | 389.475 | 5.446.615 | » | » | 205.725 |
| | Constantine | 73.759 | 1.265.931 | » | » | 23.334 |
| | Oran | 68.857 | 4.363.892 | » | » | 204.896 |
| | Total pour l'Algérie.. | 532.091 | 11 076.438 | » | » | 433.955 |

# SUR LA CONSERVATION DES MARCS DE RAISINS

Les hauts cours atteints par les alcools de fruits et la place prépondérante qui parait devoir leur être assurée dans la consommation de bouche, incitent actuellement beaucoup de producteurs trop éloignés des coopératives de distillerie et qui vendent aujourd'hui leurs marcs à des bouilleurs de profession, à procéder eux-mêmes à la récupération de l'alcool.

S'il est toujours facile de distiller les marcs, il est non moins désirable d'en tirer le maximum de rendement et celui-ci sera, dans la majorité des cas,

conditionné par la conservation du marc. En effet, si le distillateur de métier qui traite des masses importantes de matières premières est obligatoirement tenu de prendre des dispositions pour assurer un travail long et régulier à son usine, le producteur sera également obligé d'envisager la conservation de ses marcs, jusqu'au jour où il pourra facilement les distiller. C'est généralement lorsque les vendanges seront complètement achevées et que le travail de la cave sera terminé que l'on pourra envisager l'utilisation des marcs.

La conservation des marcs pose alors un certain nombre de problèmes que nous allons étudier d'une façon pratique.

Tout d'abord pour une cave donnée, il y aura lieu de distinguer entre les marcs provenant d'un cuvage plus ou moins prolongé et ceux provenant de vendanges n'ayant pas cuvé. En outre, on devra, selon les régions, envisager l'utilisation du marc au double point de vue de la distillation et de l'extraction du tartre.

a) *Conservation du marc ayant cuvé.* — Dans la conservation de ces marcs, ce qu'il importe avant tout d'éviter, c'est le contact de l'air avec le marc, qui, favorisant la fermentation acétique, transforme l'alcool en eau et en vinaigre et tend à réduire les rendements.

De façon à empêcher cette transformation de l'alcool, on devra emmagasiner, le plus rapidement possible le marc dans des cuves ou sous des hangars construits à cet effet, et où il sera fortement tassé. Lorsqu'on a recourt à l'emploi des cuves, et si le tassage est fait régulièrement, on peut atteindre à une conservation, sinon parfaite, mais pour le moins très bonne.

Lorsqu'au contraire on est obligé de conserver le marc sous des hangars et en tas, il importera de constituer ces tas de manière à ce que deux côtés au moins soient adossés à des murailles. Ici encore, si le tassage contre les murailles est très bien fait, les quantités de marc altéré sont réduites au minimum, alors que si on ne prend pas toutes les précautions, la proportion de marc altéré, soit par les moisissures, soit par l'aigre est toujours supérieure à 10 o/o.

Dans la conservation en cuves, on peut recourir, soit aux cuves amphores, soit à des cuves ouvertes. Dans le premier cas, on peut assurer une conservation parfaite, car il est toujours possible, en faisant appel à la combustion de soufre, de former à la surface du marc une couche isolante d'antiseptique qui s'opposera au développement des ferments de toute espèce. Malheureusement, ce procédé, intéressant à plus d'un titre, présente un inconvénient sérieux qui réside dans le fait que le tassage se faisant généralement mal, la conservation d'une quantité relativement peu importante de marc exige un volume considérable.

La conservation peut très bien s'effectuer dans des cuves ouvertes et en prenant certaines précautions, notamment celles de tasser, d'une façon égale, le marc et de le recouvrir ensuite, lorsque la cuve est pleine avec un lit de paille sur laquelle on dispose une couche de terre et de préférence une couche de sable. Lorsqu'on voudra distiller, on enlèvera cette couche isolante et la cuve sera exploitée rationnellement, c'est-à-dire couche par couche et de façon à n'exposer, au contact de l'air, que le minimum de marc.

Pour être assuré de la conservation aussi parfaite que possible du marc, il est nécessaire que celui-ci soit asséché au maximum, afin de ne pas créer, en s'égouttant, de masse liquide au fond des cuves, car ce liquide ne tarde-

rait pas à rentrer en fermentation plus ou moins défectueuse, dont le moindre inconvénient serait de donner des odeurs désagréables que l'on retrouverait dans les alcools et dont il serait difficile de se débarrasser.

Autant que possible, il sera bon de ne point ensiler de marcs mouillés, car ils sont généralement générateurs de moisissures. Si, par hasard, par suite d'une fausse manœuvre, les marcs à conserver étaient restés exposés pendant un certain temps à la pluie, il faudrait les mélanger aussi intimément que possible à des marcs très asséchés, de façon à répartir sur une plus grande masse l'excès d'humidité ; cette dernière se trouvant ramenée à un taux moindre ne constituerait plus un danger pour la conservation de la matière.

Il est également indispensable que le marc soit aussi émietté que possible au moment de son ensilage et cela de façon à assurer un tassage régulier de la masse. On comprend en effet, facilement, que le tassage se fera d'autant mieux que l'homogénéité sera parfaite. Le manque d'homogénéité et les différences de compression se traduiraient par la création de fissures et de drains par lesquels l'air pénétrerait facilement et diffuserait à travers la masse, favorisant le développement des ferments de l'aigre et des moisissures.

Enfin, on aura intérêt, quand le remplissage d'une cuve ou la formation d'un tas exigera plusieurs jours, de recouvrir, au moment de la cessation du travail, la dernière couche de marc tassé par des sacs ou des toiles.

Le tassage s'effectue soit aux pieds directement, soit en roulant à la surface des tas de marc des récipients pleins d'eau. Au dire des professionnels, c'est le tassement aux pieds qui donne le meilleur résultat et cela se comprend aisément si on tient compte du rapport existant entre la surface de la plante des pieds d'un homme et le poids qu'elle supporte.

Si le tassage est bien fait, la densité du marc ensilé peut atteindre 0,8 à 0,9, c'est-à-dire que chaque mètre cube peut contenir de 8 à 900 kilogr. de matière. La compression est ensuite maintenue en recouvrant les tas ou les cuves avec une couche de terre ou de sable, d'épaisseur telle que la pression exercée soit d'environ 1.000 kilogr. au mètre carré.

L'utilisation de sable est toujours préférable à celle de la terre car, alors que cette dernière, par dessiccation et surtout si elle est de nature argileuse, a des tendances à se crevasser et à favoriser ainsi la diffusion de l'air, le sable par contre, par sa mobilité, suit tous les mouvements du marc et il ne se produit jamais de solution de continuité. Aussi, lorsqu'on ne peut pas se procurer de sable en quantité suffisante, il est toujours bon de recouvrir la couche de terre d'une couche de sable de quelques centimètres, ce qui permettra toujours de remédier au danger que pourrait faire courir à la masse la formation de fissures.

Donc par un tassage bien fait on chassera l'air interstitiel et le peu qui pourra en rester sera chassé mécaniquement par le gaz carbonique qui ne manque jamais de se produire par suite des fermentations dont les tas ou les silos sont le siège ; ensuite, par l'utilisation d'une couche de sable on s'opposera à toute rentrée d'air. L'observation de ces deux précautions se traduira par une conservation du marc aussi parfaite que possible et des rendements en alcool éminemment intéressants.

b) *Conservation des marcs n'ayant pas cuvé.* — Les marcs provenant de la préparation des vins blancs, c'est-à-dire n'ayant subi aucune fermentation sont cependant d'une exploitation rémunératrice, car ils sont non seulement

imprégnés de moût, mais ils sont encore constitués par des pellicules et des débris de pulpe relativement riches en sucre. Si donc, l'on veut tirer le meilleur parti de cette matière première, il faudra tout d'abord la faire fermenter, dans les meilleures conditions possible de façon à transformer intégralement le sucre en alcool.

La conservation du marc non cuvé devra être effectuée dans des conditions identiques à celles adoptées dans le cas des marcs cuvés, car la fermentation se fera d'autant mieux que le tassement aura été effectué d'une façon plus régulière et que l'émiettage aura été bien fait. Au bout de quelques jours d'ensilage, on pourra constater, si on enfonce un thermomètre dans la masse, une élévation importante de température, puis si on continue cette observation, on se rend rapidement compte que la température tombe et qu'elle tend à se mettre en équilibre avec la température ambiante. En outre, le marc qui, par suite du dégagement important d'acide carbonique s'était soulevé, ne tarde pas à s'affaisser de nouveau, en se tassant naturellement.

C'est dans ce cas particulier, que le revêtement de sable présente un intérêt primordial, car on courrait le risque, sans lui, d'avoir en fin de compte des marcs ayant commencé à aigrir ou à se moisir.

On peut, sans inconvénient, mélanger les marcs cuvés et ceux non cuvés, mais à la condition toutefois de ne commencer l'exploitation de l'ensemble que lorsqu'on sera absolument certain que la fermentation des derniers est complètement achevée, ce qui est réalisé généralement au bout de trois à cinq semaines.

Tous les marcs non cuvés ne présentent pas le même intérêt au point de vue de la distillation. En effet, les marcs de raisins blancs travaillés avec un outillage puissant, ou qui ont encore subi plusieurs pressurages consécutifs à des émiettages, ne renferment plus assez de sucre pour que la transformation de ce dernier en alcool donne des résultats intéressants. Cela tient à ce que l'eau de végétation des matières solides constitutives du marc a, peu à peu, dissous le sucre et l'a entraîné dans les liquides de pressurage.

On recommande quelquefois d'arroser les marcs non cuvés au moment de leur ensilage par de l'eau contenant en dissolution un peu de phosphate d'ammoniaque ; ce mouillage est inutile et peut être même dangereux en rendant inégale la fermentation ; en outre, la grande pratique de la distillerie des marcs a montré, depuis fort longtemps, que la fermentation se faisait dans de meilleures conditions et était plus complète quand il n'intervenait pas d'eau.

c) *Conservation des marcs exploités au double point de vue de la distillation et de l'acide tartrique.* — Lorsqu'on envisage l'utilisation des marcs au point de vue de l'extraction de la crème de tartre, on doit s'entourer de certaines précautions destinées à soustraire celle-ci aux atteintes des maladies et, notamment, du ferment de la tourne.

Ce ferment, comme cela est généralement connu, vit au détriment de la crème de tartre que le vin ou les marcs peuvent contenir et c'est ce qui explique pourquoi, dans certaines régions où les raisins sont cependant riches en bitartrate et où celui-ci se dépose abondamment sur les rafles, par suite de la méthode de cuvage employée, il n'en existe cependant plus au bout de quelque temps de conservation. Cela provient de ce que la vinification se faisant dans de mauvaises conditions, le ferment de la tourne

que l'on rencontre sur tous les raisins a évolué de façon parfaite, puisqu'il a trouvé, dans le milieu, en même temps que l'aliment idéal, une température absolument favorable.

On voit dès lors tout le danger que peut faire courir à un marc une opération que l'on voit assez souvent recommandée, et qui consiste à faire repasser sur du marc frais des vins avariés par la tourne ou par l'amer. Ici, on est encore plus sûr des résultats que l'on obtiendra, puisqu'on a pris, soi-même, la peine d'ensemencer abondamment la masse de marc.

Si le marc provenait intégralement de vendanges sulfitées, la maladie tartrique ne serait guère à redouter, car l'acide sulfureux s'est chargé d'en détruire le ferment, mais encore faut-il que ce sulfitage ait été rationnellement fait. Malheureusement, dans la plupart des cas, il n'en est pas ainsi, et on a à déplorer souvent des pertes énormes d'acide tartrique.

On peut remédier à cet inconvénient en faisant appel aux antiseptiques et notamment à l'acide sulfureux et aux fluorures et plus particulièrement au fluorure de sodium.

L'acide sulfureux, par la facilité de son emploi et son bon marché relatif, est généralement employé, bien que les distillateurs de profession admettent qu'il donne aux eaux de vie et aux alcools une odeur piquante dont on se débarrasse difficilement ; en outre, par suite des phénomènes de réduction qui peuvent se produire dans la masse, l'acide sulfureux se change, quelquefois, en produits sulfurés, à odeur d'œufs pourris, qui se retrouveront dans les alcools.

On fait encore appel au fluorure de sodium que l'on utilise à la dose de 10 gr. par quintal métrique de marc conservé. Ce sel est un antiseptique puissant et, contrairement à l'acide sulfureux qui est volatil et peut être entraîné mécaniquement par les gaz qui peuvent prendre naissance dans la masse du marc, il est fixe et reste par conséquent dans le milieu, s'opposant à toute fermentation. C'est dire que ce sel ne devra être employé que strictement dans le cas où on se trouvera en présence de marc ayant entièrement fermenté. Le prix de cet antiseptique doit se tenir actuellement aux environs de 8 francs le kilo, et il est facile de s'en procurer dans toutes les grandes maisons de produits chimiques.

Que l'on ait affaire à l'acide sulfureux ou au fluorure, on les utilisera en solution que l'on répandra sur chaque couche de marc de 20 à 30 centimètres, c'est-à-dire au fur et à mesure de l'ensilage. Ici, l'introduction d'eau ne présentera plus les inconvénients redoutés plus haut. Cela tient à ce que cette eau renfermant de l'acide sulfureux ou du fluorure ne pourra, en aucun cas, être préjudiciable à la conservation, tous les mauvais et même les bons ferments étant tués.

L'emploi d'antiseptique ne pourra donc être appliqué qu'à des marcs ayant entièrement fermentés.

d) *Rendements des marcs.* — Le rendement des marcs à la distillation est éminemment variable avec la méthode de vinification et, surtout, avec la durée du cuvage.

Nous avons vu précédemment que le marc provenant de la vinification en blanc pouvait avoir plus ou moins de valeur selon la manière dont il était travaillé ; cependant, dans la généralité des cas, on admet qu'il donne à la distillation de 3 à 4 °/₀ de son poids d'alcool, ou pour mieux dire de 3 à 4 litres d'alcool pur par 100 kilos de marc mis en œuvre.

Lorsqu'on a affaire à du marc cuvé, son rendement en alcool sera d'autant

plus élevé que la durée du cuvage aura été plus long, c'est-à-dire que les échanges osmotiques entre l'eau de végétation renfermée dans les cellules de la peau et des rafles et le liquide fermenté auront été plus ou moins complets.

C'est ainsi que le marc renfermant environ 65à 70 °/₀ d'eau devrait, en fin de fermentation, contenir de 65 à 70 °/₀ d'un liquide alcoolique de même titre que celui du vin dans lequel il baigne, si la durée du cuvage avait été suffisamment longue et que les échanges aient été théoriquement complets.

Dans ces conditions, si le vin a 10°, le rendement en alcool devrait être de 7 °/₀. Si nous envisageons le problème inverse, c'est-à-dire si nous avons affaire à un marc ayant peu cuvé, le rendement sera faible et pour un même vin de 10°, n'être que de 1,5 à 2 °/₀.

Il en sera de même pour le rendement en tartre, celui-ci sera d'autant plus élevé que la durée du cuvage aura été plus longue et que par refroidissement les cristaux auront eu le temps de précipiter et de se déposer. Par contre, si le cuvage est court, le rendement sera plus faible, car le vin décuvé encore chaud, aura maintenu en solution une plus grande quantité de bitartrate.

Jules VENTRE.

---

# AUTOLYSE DE LA MATIÈRE COLORANTE

## DANS LES RAISINS ENTIERS SOUMIS A L'ACTION DE LA CHALEUR HUMIDE APPLICATION A LA VINIFICATION DES VINS ROUGES (1)

Dans la plupart des raisins rouges, la matière colorante est localisée, ainsi qu'on le sait, dans l'hypoderme de la pellicule, où les cellules vivantes la retiennent sous forme de granulations en suspension dans le suc cellulaire. Mais, lorsque la vitalité de ces cellules vient à être détruite, cette matière colorante est alors susceptible de diffusion, ce qui permet sa dissolution dans le moût. Ainsi s'explique l'action de la chaleur utilisée depuis fort longtemps dans certaines régions viticoles, pour obtenir des vins très colorés.

Il semble cependant que, dans les différents procédés utilisant la chaleur comme moyen d'extraction de la couleur contenue dans les pellicules du raisin, on ait toujours considéré comme « une nécessité de ne faire diffuser à chaud comme à froid, que des grains ouverts, et par suite de faire passer au préalable les raisins à travers un fouloir ne laissant pas de grains entiers ». (Andrieu, Traitement de la vendange par diffusion).

Les expériences que nous avons faites aux vendanges dernières nous permettent d'avoir, maintenant, une conception quelque peu différente. En effet, si l'on plonge un raisin entier dans de l'eau maintenue à l'ébullition pendant le temps nécessaire pour tuer les cellules de la pellicule (1 à 3 minutes), et si, après ce traitement, on le refroidit pour supprimer toute action ultérieure de la chaleur, on ne constate tout d'abord qu'une modification dans la teinte

---

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture.

de la pellicule. Mais à partir de ce moment, les cellules de l'hypoderme du raisin laissent exsuder leur matière colorante à l'intérieur de la pulpe ; il se produit une véritable autolyse, se continuant jusqu'à ce que la pellicule soit complètement décolorée, ce qui demande de 6 à 12 heures, suivant les variétés de raisins soumis au traitement. Les raisins noirs à jus blanc, sont de ce fait transformés en raisins à jus coloré, et la diffusion de la matière colorante est si complète, que les pellicules n'en contiennent plus ensuite que des traces.

L'expérience nous a montré également qu'un jet de vapeur d'eau surchauffée, dirigé sur les raisins maintenus dans espace clos, permettait d'obtenir aussi bien, et peut-être mieux encore, les phénomènes d'autolyse dont il est question ci-dessus.

Ces observations nous ont paru présenter un certain intérêt en raison des applications qui peuvent en découler. En effet, il est surabondamment prouvé, depuis les expériences de M. Rosenstiehl, que dans la vinification des vins rouges, il y aurait de nombreux avantages à effectuer séparément la macération et la fermentation ; ces deux phénomènes nécessitant, l'un et l'autre, des conditions de température tout à fait opposées. Convaincu des avantages pouvant résulter de l'application d'un tel procédé pour la vinification des grands ordinaires de Bourgogne, nous avons alors réalisé l'extraction des substances contenues dans les pellicules, non plus par macération de celles-ci dans le moût, mais par leur autolyse dans le raisin avant son foulage. A cet effet, des raisins entiers de Gamay à jus blanc ont été soumis pendant quelques minutes à l'action de la vapeur d'eau, après quoi, ils ont été abandonnés à l'air libre pendant toute la nuit, puis foulés et pressés. Le moût, de coloration intense, fut alors mis en fermentation sans rafle, ni pellicule. Quant au vin ainsi obtenu, il apparut aux différents dégustateurs auxquels il fut soumis, comme étant non seulement plus coloré, mais plus bouqueté que le vin témoin provenant de la même vendange, vinifiée suivant la méthode habituelle, et l'analyse comparative des deux vins a fait ressortir en faveur du premier, une augmentation du degré alcoolique, de l'extrait sec, des tannins et matières colorantes.

Il est vrai que les raisins employés pour l'expérience, étaient assez fortement cochylisés, ce qui peut expliquer, dans une certaine mesure, la supériorité du vin obtenu par chauffage des raisins. Celui-ci, en effet, n'avait aucune amertume, tare très fréquente dans les vins provenant de raisins cochylisés. Cependant, soit que la diffusion des matières colorantes ait été plus complète, soit qu'il se soit produit dans les raisins, après leur chauffage, une fermentation intra-cellulaire analogue à celle relatée dans la note de M. Dubaquié (Compte rendu Académie agriculture, 13 janvier 1926), le vin préparé dans les conditions indiquées ci-dessus, avait un parfum que l'on ne trouve pas habituellement dans les vins de Gamay.

Le même procédé appliqué à la fabrication des jus de raisins rouges, permettrait d'obtenir, avec la couleur, une extraction totale des substances odorantes propres à chaque cépage, contenues dans les pellicules du raisin.

Toutefois, nous nous garderons bien de tirer de ces premiers essais un jugement définitif. Ils demandent à être refaits sur une plus grande échelle, de façon à pouvoir se rendre compte si, dans la pratique courante, le chauffage des raisins entiers peut présenter des avantages sur le chauffage de la vendange foulée, tel qu'il a été réalisé soit par M. Rosenstiehl, soit tout récemment par M. Barbet.

Ajoutons enfin, qu'en prenant la précaution de placer les raisins sur des claies ou dans des paniers en osier, l'eau provenant de la condensation de la vapeur et retenue provisoirement par les raisins, s'évapore complètement au cours de leur refroidissement à l'air libre.

M. Ferré,
Directeur de la Station Œnologique de Bourgogne.

---

# POUR AVOIR DU PAIN[1]

Ornaisons (Aude), 28 août 1926.

Mon cher Président,

On doit la vérité à ses amis ; voilà pourquoi je vous écris. La France qui est le jardin de l'Europe, est exposée, chose inouie, à manquer de pain en pleine paix. Elle doit acheter à l'étranger le blé qui lui manque à des prix qui la ruinent. Cette situation lamentable, si vous n'y prenez garde, ne fera qu'empirer. Aucun des esprits avertis, au courant des causes profondes du mal, ne se fait illusion sur l'efficacité des mesures ordonnées par le Ministre de l'Agriculture. Recensement des terres emblayées, statistiques nombreuses, déclaration des stocks, tout cela ne fera pas pousser un épi. L'inculture de notre sol augmente tous les jours et les causes multiples de cet état de chose résultent de facteurs que nous examinerons plus tard.

Je voudrais dès maintenant appeler l'attention du Gouvernement sur des faits agricoles d'un importance capitale, dont la solution peut être immédiate.

Le blé qui nous manque et que l'étranger peut nous refuser à un moment donné (car malgré les congrès récents, la paix n'est pas éternelle), peut nous venir de nos possessions de l'Afrique du Nord.

La Tunisie, l'Algérie, le Maroc ont été pendant des siècles le grenier de Rome. C'est de là que depuis les guerres Puniques, les peuples d'Italie recevaient leurs céréales.

La France devrait être largement approvisionnée en blé par ses colonies africaines et ne pas être tributaire de l'étranger.

Pourquoi n'en est-il pas ainsi ? Pourquoi ces immenses territoires n'envoient-ils pas à la métropole le blé qui lui manque ? C'est parce que la crise phylloxérique a fait se ruer ces régions à la culture intensive de la vigne et que cet emballement, en réduisant la culture du blé, a eu cette double conséquence : la pléthore du marché viticole et le manque de céréales.

Trop de vin et trop peu de blé, voilà la situation. L'accroissement continu des cultures de la vigne en Afrique a provoqué les crises lamentables de 1907, dont votre collègue, notre sénateur Sarraut, vous rappellera la gravité — nous faisions boire le vin aux chevaux — et nous recevions des coups de fusils.

Il faut donc résolument diriger l'Afrique du Nord vers la culture des céréales. C'est une politique nécessaire indispensable, si vous désirez éviter de nouvelles crises viticoles et ne plus exposer la France à manquer de pain en pleine paix. Les moyens sont nombreux, mais pour s'en servir, il

---

(1) Lettre de M. Turrel, ancien ministre, à M. Poincaré.

faut vouloir et savoir. Cela suppose que le Ministère de l'Agriculture considère la France et ses colonies comme une immense ferme dont il doit diriger l'exploitation. Au lieu de n'être qu'une ruche de fonctionnaires, le Ministère de l'Agriculture n'a de raison d'être que si, par l'examen des besoins de la métropole, de ses productions et des productions coloniales, il donne à nos colonies les directives nécessaires sans lesquelles les initiatives individuelles amènent fatalement la pléthore pour certains produits et la carence pour d'autres.

Il semble que depuis vingt ans, on soit allé à l'encontre de ce qu'il aurait fallu faire.

En Tunisie, Delcassé, Méline et moi-même, prévoyant la pléthore du marché des vins et le déficit des céréales, nous avons fixé un contingent annuel de 300.000 hectolitres pour les vins tunisiens admis en franchise. Toute la viticulture française (celle qui paye à cette heure les plus lourds impôts) a vu, avec douleur, un sénateur girondais grossir ce contingent, et provoquer ainsi de nouvelles plantations de vigne en Tunisie. Il faut ne pas continuer dans cette voie qui est une véritable aberration économique.

Vous devez donner aux trois vice-rois de l'Afrique du Nord des directives pour pousser les Tunisiens, les Algériens, les Marocains, vers la culture du blé. L'argent que vous envoyez à l'étranger restera ainsi dans nos colonies et vos budgets seront allégés.

Par cette politique d'administration culturale intelligente et raisonnée, vous assurerez l'alimentation de notre pays, et vous n'exposerez pas à la famine la nation tout entière.

Qu'il y ait d'autres mesures, je n'en disconviens pas. Mais il est regrettable qu'alors que le marché français regorge de vin et manque de blé, on pourra faire cesser cette situation par des mesures de statistiques. Ce sont des directives culturales, au besoin obligatoires, qu'il faut imposer.

Hors de là, point de salut. Et puis, enfin, réfléchissez ! Vous n'êtes pas les maîtres de l'Océan, vous n'aurez pas des flottes alliées pour vous assurer les routes des pays producteurs. Vous avez à vos portes des régions qui peuvent et doivent être vos grands fournisseurs de céréales. Dirigez leur culture dans ce sens. C'est le seul moyen d'éviter le cri de révolte des foules de l'ancienne Rome : « Panem et circenses ! »

Croyez à ma très sincère, mais, hélas, très vieille affection.

A. TURREL,
Ancien Ministre des Travaux Publics.
Président d'honneur de la Société des Viticulteurs de France

---

## NOS VINS

# ET L'ACCORD COMMERCIAL FRANCO-ALLEMAND

Un accord provisoire a été signé le cinq Août pour une durée de six mois entre l'Allemagne et la France en attendant un traité de commerce définitif. Il est entré en vigueur le 20 Août et prendra fin par conséquent le 20 Février 1927.

Depuis le début des négociations, engagées le 1er Octobre 1924, la viticulture et le commerce des vins ont été entretenus dans l'espoir d'une solution

favorable. Toutes les illusions doivent tomber actuellement. Les vins ne profitent nullement de cet accord. Il n'est fait mention que des Champagnes et vins mousseux qui bénéficient d'un abaissement de tarif de 30 o/o.

Cette faveur ? accordée aux vins de Champagne et aux vins mousseux a soulevé les représentants de la Gironde. « *Le Progrès Agricole et Viticole* s'en est fait l'écho en publiant une lettre de M. Ch. Cruse, le distingué président du syndicat des négociants en vins et spiritueux de Bordeaux.

Nous ne pouvons qu'associer les protestations de la Champagne à celles de nos amis du Bordelais. Tous les vins sont sacrifiés dans cet accord provisoire ; et, malgré les apparences, il est facile de démontrer que le Champagne et les vins mousseux le sont plus que leurs frères des autres régions de France.

Les vins qui ne sont pas mentionnés dans l'accord provisoire du 5 Août dernier continuent à être placés sous le régime du tarif général allemand, résultant de la loi du 17 Août 1925, publiée au Reichsgeseltzblatt, et dont l'application est en vigueur depuis le 16 Octobre 1925. Voici ce tarif *en Marks-or* (1 Mark-or vaut actuellement 8 fr. et *aux* 100 *kilos brut* :

Vins et moûts frais de raisin, même stérilisés.

A. — En récipients d'une capacité de 50 litres en plus. (*Traduisons pratiquement « en fûts » :*

| | |
|---|---|
| 1° ayant une teneur naturelle d'alcool éthylique..... | 80 M. |
| 2° ayant une teneur en alcool éthylique renforcée ..... | 90 M. |

B. — En d'autres récipients. (*Traduisons pratiquement « en bouteilles »*):

| | |
|---|---|
| 1° ayant une teneur naturelle d'alcool éthylique ..... | 120 M. |
| 2° ayant une teneur en alcool éthylique renforcée..... | 130 M. |

| | |
|---|---|
| Vins destinés à la fabrication des vins mousseux et des vermouths sous la surveillance de la douane ..... | 20 M. |
| Vins pour la fabrication du Cognac ou du vinaigre de vin sous la surveillance de la douane..... | 10 M. |

Les vins mousseux et les Champagnes, qui ont le privilège de figurer dans le nouvel accord, acquittent depuis le 20 Août dernier un droit de douane de 200 Marks-or aux cent kilos brut tandis que le régime du 16 Octobre 1925 leur infligeait un droit de 300 Marks-or aux cent kilos brut.

*Ainsi une bouteille de Champagne ou de vin mousseux paie maintenant à la douane allemande environ 4 Marks-or tandis qu'une bouteille de grand vin de Sauternes ou du Médoc paie à l'ancien tarif environ 2 Marks 40 or.*

Nous reconnaissons volontiers que le tarif de 2 Marks-or 40 par bouteille (soit près de 20 francs papier) est prohibitif. Mais à plus forte raison celui de 4 Marks-or (soit 32 francs papier), accordé par faveur aux Vins de Champagne et aux mousseux, est vraiment de nature a arrêter toute exportation. Nos négociateurs auraient pu sans inconvénient grave refuser cette concession.

Il ne faut pas oublier en outre que les vins blancs destinés à la préparation des vins mousseux allemands jouissent d'un tarif préférentiel, en acquittant au tarif général un droit de 20 Marks-or aux 100 kilos brut, en fûts, ce qui ne représente guère que 2 dixièmes de Mark-or par bouteille (soit environ 1 fr. 66 en francs papier). Cette préférence, réclamée impérieusement par le commerce allemand des vins mousseux, est un danger grave pour

l'exportation des Champagnes et des vins mousseux français. Nos vins introduits dans les cuvées de vins de la Moselle ou du Palatinat, aident à leur prise de mousse en perdant leur nationalité.

Nous n'avons pas manqué de combattre cette prétention du commerce des vins mousseux allemands, qui tend à répandre dans le Monde des bouteilles dont les vins, ayant perdu leur état-civil, travaillés sous la forme qui conviendra à nos concurrents d'au delà le Rhin, allongés convenablement avec les vins germaniques, pourront prêter à confusion avec les nôtres.

L'Allemagne n'a pas craint d'insérer dans son tarif cette mention spéciale « vins destinés à la fabrication des vins mousseux » et de mettre ouvertement un tarif de faveur à cet article au moment même où elle ferme sa porte à nos Champagnes et à nos vins mousseux par un tarif prohibitif. C'est là une manœuvre qui a été signalée à nos négociateurs, mais qu'ils n'ont pu ou qu'ils n'ont su déjouer. Il importe beaucoup maintenant de surveiller si de l'autre côté de la frontière ne prendront pas naissance des Champagnes n'ayant pas droit à l'appellation d'origine, préparés sous le couvert d'acquits recherchés dans les régions périphériques de la Champagne et dont il sera fait un usage abusif.

Les conventions acceptées le 5 Août ne sont pas définitives, heureusement, et il faut encore espérer qu'elles ne seront pas confirmées en Février 1927. Toutefois il faut bien reconnaître que les délégués allemands opèrent sur un terrain plus ferme que les nôtres, avec un régime douanier définitivement établi, une monnaie stabilisée. Malgré la crise économique qui sévit lourdement chez eux, il semble qu'ils viennent de remporter une victoire en cet accord provisoire. S'il faut en croire les techniciens leur industrie même en tire de plus gros profits que la nôtre. Peut-être serons-nous mieux armés dans six mois. Attendons, mais sans trop de patience, le traité définitif. Espérons que la viticulture française pourra reconquérir à cette époque le terrain perdu.

Georges CHAPPAZ,
Directeur de l'Association viticole champenoise.

---

# SITUATION DU VIGNOBLE BOURGUIGNON

La situation économique du vignoble bourguignon étant très inégale et d'ailleurs mal connue, il nous semble intéressant de donner des précisions sur ce sujet. Nous envisagerons successivement :

1° la récolte probable de 1926 ;
2° l'économie de l'exploitation viticole bourguignonne ;
3° l'avenir de la Bourgogne viticole.

## I. Prévision de récolte pour 1926

D'après les renseignements qui nous parviennent de nos nombreux correspondants de l'Yonne, de la Côte-d'Or, Saône-et-Loire et du Beaujolais, le vignoble bourguignon se présente comme suit :

En Côte-d'Or les vers (Cochylis et Eudémis) ont fait des dégâts assez importants dans les vignobles non ou mal traité à la nicotine ou aux arsenicaux ; la Pyrale reparaît, et des propriétaires envisagent la nécessité d'échauder à nouveau l'hiver prochain. Le Mildiou a été relativement loca-

lisé ; par contre de graves atteintes d'Oïdium nous sont signalées. Le retard prévu est à peu près général ; on estime que les vendanges ne commenceront que vers la fin septembre.

La récolte en Pinot sera inférieure à celle de l'an dernier ; celle en Gamay sera fortement déficitaire. Les stocks à la propriété, aussi bien en vins fins qu'en vins ordinaires, sont sensiblement nuls.

En Saône-et-Loire les dégâts des vers ont été peu sensibles ; la Pyrale reparaît également ; de graves atteintes de Mildiou nous ont été signalées ; la sécheresse retarde la maturité, de même qu'en Côte-d'Or.

Il faut s'attendre à une réduction énorme de récolte pouvant atteindre jusqu'à 50 o/o de celle de l'année dernière. Le retard est général et oscille entre 10 et 15 jours ; les vendanges ne commenceront qu'à partir du 20 septembre. Comme en Côte-d'Or, les stock à la propriété sont insignifiants.

Dans le Rhône les dégâts des vers sont relativement faibles ; ici, également, la Pyrale est de nouveau signalée. Le Mildiou de la feuille et de la grappe ont fait des dégâts graves. La sécheresse sévit comme dans les autres départements précités. Le retard dans la maturité atteint 10 à 15 jours.

La récolte sera très déficitaire, autant, sinon plus qu'en Saône-et-Loire. Ici, également, les stocks à la propriété sont insignifiants.

Par conséquent, dans l'ensemble, 1926 sera fortement déficitaire par rapport à 1925, il faut s'attendre à une réduction de 8 à 900.000 hectos. En 1923, les 4 départements bourguignons ont produit 1.769.810 hectos ; en 1924, 3.181.353 hectos ; en 1925, 2.662.071 hectos ; 1926 sera sensiblement analogue à 1923 : autrement dit il ne faut guère compter sur une récolte supérieure à 1.700.000 hectos dans les 4 départements bourguignons. Dans toute la Bourgogne, les stocks en vins fins, mi-fins, grands ordinaires et ordinaires sont extrêmement faibles. En conséquence, les disponibilités à la propriété au début de l'exercice vinicole prochain seront des plus réduites.

Le retard étant général, les disponibilités étant faibles actuellement au vignoble, il est normal que les vins haussent dans des proportions inespérées.

*(à suivre)*

R. Bichet,
Professeur d'Agriculture
de l'arrondissement de Villefranche-sur-Saône.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Concours pour la nomination du Directeur titulaire de la Station œnologique de Montpellier.** — Un concours sur titres pour la nomination du Directeur de la Station œnologique de Montpellier est ouvert à Paris, le 15 novembre 1926.

Les candidats devront adresser leur demande au Ministère de l'Agriculture. (Institut des Recherches Agronomiques, 42 bis, rue de Bourgogne, Paris), le 4 novembre 1926, au plus tard.

# BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les affaires de gros à gros ont encore été peu importantes au cours de la dernière huitaine dans les Entrepôts parisiens, car les négociants qui ont de la marchandise préfèrent la conserver pour leur clientèle. Les prix sont restés sans changements notables, pour les quelques opérations qui ont pu être traitées. Des vins rouges du Midi 8° ont été payés de 132 à 138 fr. ; des 9° de 143 à 148 fr., suivant qualités. Des vins blancs du Centre ont été proposés de 136 à 150 fr., suivant degrés. Des Algérie blancs, l'ont été de 175 à 180 pour des 11°. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

Les achats des débitants sont peu suivis ; certains, qui ont donné des ordres dépassant leurs besoins, en prévision de la hausse annoncée ces temps derniers, demandent à retarder les livraisons, faute de place pour les loger, et peut être aussi un peu faute de rentrées pour les régler. Tous les vins qui ont acquitté le droit de circulation, et sont ainsi considérés comme consommés, pourraient donc bien ne pas l'être pour une certaine partie.

LANGUEDOC. — Forte hausse des vins nouveaux.

GARD. — **Nîmes.** — *Cours de la Commission officielle* :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 13 sept. | Cours du 20 sept. |
|---|---|---|---|
| 8°..... | 62 | 12 fr. à | 12 fr. 50 à |
| 8 à 9°..... | | 13 fr. le d. | 13 fr. le d. |
| 9 à 10°..... | à | | |
| 11°..... | | | |
| 11 à »..... | 75 | | |
| Costières..... | 7 fr. 75 le d. | | |
| Rosé, paillet, gris..... | | 12 fr. le deg. | 12 fr. le deg. |
| Blanc Bourret..... | | | |
| Blanc Picpoul..... | | | |

A la fin du marché, d'après les transactions effectuées, les vins sous-marc ont été cotés entre 10 fr. 50 et 11 fr. le degré et les vins nouveaux logés entre 12 et 13 francs.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 14 sept. | Cours du 21 sept. |
|---|---|---|---|
| 8°1/2..... | | » | » |
| 9°..... | 70 | 8 à 10° : 96 à 116 | 8 à 10° : 100 à 125 |
| 10°..... | | | |
| 11°..... | 82 | 10° à 11° : 117 à 130 | 10° à 11° : 126 à 135 |
| Rosé..... | | » | » |
| Blanc..... | 8,25 à 8,50 le d. | » | » |

Récolte 1926, rouge, enlèvement sous marc, 10,50 à 11 fr. le degré ; rouge logé, 11,50 à 12,50 le degré ; rosé et blanc de blancs 1925, pas d'affaires.

La cave coopérative de Marsillargues (Hérault), a reçu les offres suivantes :

1. Le 15 septembre, 100 fr. l'hectolitre pour une demande de 5.000 hectolitres de vin rouge, sans garantie de degré, 2.000 hectos ont été couverts par les coopérateurs.

2. Le 18 septembre, 108 francs l'hectolitre pour une nouvelle demande de 5.000 hectos de vin rouge, sans garantie de degré. 1.000 hectos seulement ont été couverts.

En raison de l'important déficit que présente la récolte actuelle les coopérateurs de la cave coopérative de Marsillargues trouvent ces prix insuffisants.

On constate, en effet, un fort déchet dans le rendement à la vigne et la récolte sera inférieure de 30 o/o au moins par rapport à une récolte normale.

**Cette.** — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 15 septembre 1926.

Vins rouges courant de 8 à 10 degrés, l'hecto, de 96 à 120 ; rosé, le degré, 12 fr.; blanc, le degré »» à »», nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 10 à 12 degrés, de 12 fr. 50 à 13 fr.; rosé 12 degrés et au-desssus, de 13 fr. à 13 fr. 50 le degré; 10 à 12 degrés. 12 à 12 fr. 50 le degré ; blanc 12 deg. et au-dessus, 12 fr. 50 à 13 fr. le degré, suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

Vins d'Espagne, mistelle blanche, pas d'affaires.

**— Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 10 sept. | Cours du 17 sept. |
|---|---|---|---|
| | | 8 à 10° de 12 à 12,75 le degré | 8 à 10° 12,25 à 13 le degré |
| 8°..... | | | |
| 9°..... | 69 | » | » |
| 10°..... | 80 | » | » |
| 10 à 12°..... | | » | » |
| Vins rosés..... | | » | » |
| Vins blancs..... | 8 à 9 le deg. | | |

**Olonzac.**— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 19 septem. Vins du Minervois, 13 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

**Pézenas.** — Cours des vins, semaine du 18 septembre 1926 :

Récolte 1925. Vins rouges, de 8 à 11 degrés de 12 fr. 25 à 13 fr. le degré.

Vins rouges et rosés, 10 fr. 10 à 11 fr. le degré, suivant degré et qualité.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

**Aude. — Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 9 sept. | Cours du 16 sept. |
|---|---|---|---|
| 7 à 8..... | » | » | » |
| 8 à 9°..... | » | 8 à 12° 13 fr. le degré | 8 à 12° 12,50 à 13 fr. le degré |
| 9 à 10°..... | 70 à 75 | | |
| 10 à 11°..... | 75 à 80 | | |
| 11° et au-dessus..... | 80 à 87 | | |

Vins du Minervois, sur le Marché de Narbonne, 10° à 13°, 13 fr. le degré. L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

**Carcassonne.** — Vins de 8 à 11°, de 98 à 140 fr. l'hecto nu pris chez le récoltant, tous frais en sus.

**Lézignan** (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1925 :

Vins du Minervois et des Corbières : les vieux se tiennent très fermes, mais les transactions se sont bien ralenties. Quelques affaires de 10 fr. à 10 fr. 50 le degré.

Minervois et Corbières, de 10 à 12 degrés, 12 fr. 50 le degré.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions, et avec appellation d'origine Minervois ou Corbière.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Porpignan**. — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 11 sept. | Cours du 18 sept. |
|---|---|---|---|
| 7 à 8°..... | | 12 fr. à | Pas d'affaires |
| 8 à 9°..... | « | 12,50 le d. | Pas de cote |
| 9 à 10°..... | 68 à 72 | | |
| 10 à 11°..... | 72 à 78 | | |
| 11 à 12°..... | 78 à 84 | | |
| 12 à 13°..... | 84 à 90 | | |

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille**. — Cote officielle des vins. Marché du 15 septembre. — Région : Rouge, de 8 à 9 degrés, 100 à 113 fr. ; de 9 à 10 degrés, de 113 à 123 fr. ; de 10 à 11 degrés, 123 à 130 fr. ; vins rosé : 11 fr. 50 à 12 fr. 50 le degré ; blanc, de 12 à 13 fr. le degré.

Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave ; pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Ces prix sont à majorer de 55 fr. 75 pour revente de demi-gros au détaillant.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 135 à 145 fr. l'hecto ; 11 à 12 deg. 145 à 155 francs l'hectolitre.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

DORDOGNE. — **Eymet**. — Rouges de 100 à 120 fr.; blancs de 120 à 150 francs le degré, tonneau de 900 litres; hausse.

ALGÉRIE. — Il s'est acheté de nombreuses caves ces jours derniers, à raison de 10 fr. à 10 fr. 50 le degré. Nous sommes à la hausse et les prix de 11 et 12 fr. vont être demandés. Des blancs, en Oranie, ont trouvé acquéreur à 12 fr. 50. Il se confirme que le déficit s'accuse d'une façon générale dans les caves. Le nombre de 9 millions comme production algérienne des trois départements, n'atteindra-t-il, peut-être, en chiffres ronds que 8.500.000 hectolitres. La qualité compensera la quantité.

MARCHÉ AUX RAISINS

**Cavaillon** (Vaucluse). — Marché du 20. — Chasselas, 350 à 375 fr.; aramons, 125 à 140 fr.; œillades, 200 à 250 à 275 ; gros verts, 280 à 300 francs, le tout les 100 kil.

**Avignon**. — Marché du 21. — Raisins admirables, 275 à 300 fr.; clairettes, 175 à 225 fr.; Gros verts, 250 à 275 ; olivettes muscats, 300 à 325 ; œillades, 250 à 275 fr.; de vendanges, 75 à 80 fr. les 100 kilogs.

**Nimes.** — Marché du 21. — Raisins de table : Chasselas, 200 à 220 ; clairettes, 230 fr.; œillades, 250 fr.; muscats, 300 fr.; olivettes, 280 fr., le tout les 100 kilos.

**Perpignan.** — Marché du 21. — Muscats, 300 à 400 ; raisins 200 à 250 les 100 kilos.

### Alcools

**Montpellier.** — Eaux-de-vie de marc à 52°, 365 fr. l'hectolitre.

**Béziers.** — Trois-six de vin 86°, de 685 à 690 fr. ; eau-de-vie de vin de Béziers, 52°, 500 à »»» fr. ; trois-six de marc, 86°, degrés, 600 à 610 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 360 à 365 fr.

*Cours des alcools naturels,* communiqués par le Syndicat des distillateurs et rectificateurs : alcool rectifiés extra neutres, 96 à 97°, de 975 à 980 fr. les 100 degrés ; alcools simple rectification, 92 à 94 degrés, de 960 à 965 fr. les 100°.

### Tartres

**Montpellier.** — Crème de tartre, 885 à « fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 2 fr. 25 à 2 fr. 60 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 95, pris à la propriété.

### Céréales

**Paris.** — *Bourse de Commerce.* — 21 septembre 1926.

| | septembre | octobre | 4 de novembre |
|---|---|---|---|
| Blé | 234,75 P. | 234 A. | 236 A. |
| Seigle | 170 N. | 170 N. | 171 A. |
| Avoine noire | 127,50-127,75 P. | 132,50-133 P. | 141 P. |
| Avoine | 126 N. | 129 N. | 136 N. |

**New-York.** — On cote en clôture :

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| Blés roux d'hiver | 1,44 3/8 | 142.10 | 1 9.47 | — 1.15 |
| Septembre | 1,38 »/» | 135.83 | 181.11 | — 1.31 |
| Décembre | 1,40 1/4 | 138.04 | 184 06 | — 1 31 |
| Mai | 1,45 1/2 | 143.21 | 190.95 | — 0.66 |
| Maïs disp | 89 1/4 | 101.20 | 126.50 | — 1.59 |

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 150 7/8 c. le bushel (198 fr. les 100 kilos) bigarré durum 141 7/8 cents (186 fr. 19).

---

*Le Gérant :* G. Fournera.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du Dimanche 12 Septembre au Samedi 18 septembre 1926*

| | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1926 | | 1925 | | 1926 | 1925 | 1926 | | 1925 | | 1926 | 1925 |
| | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. |
| | **Nantes** | | | | | | **Mourmelon** | | | | | |
| Dimanche... | 20 | 16 | 17 | 4 | 8 | 0.2 | 32 | 16 | 16 | 6 | » | 1 |
| Lundi..... | 23 | 12 | » | 5 | » | » | 22 | 11 | 17 | 3 | 0.2 | » |
| Mardi..... | 21 | 7 | 19 | 6 | » | » | 22 | 7 | 19 | 3 | » | » |
| Mercredi.... | 22 | 8 | 21 | 9 | » | » | 23 | 5 | 20 | 3 | » | » |
| Jeudi..... | 24 | 11 | 22 | 12 | » | 1. | 24 | 14 | 20 | 12 | » | 2 |
| Vendredi.... | 24 | 14 | » | » | » | » | 26 | 8 | » | » | » | » |
| Samedi..... | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » |
| Total.... | 1774 | 1073. | 1611 | 765. | 47. | 80.5 | 1947 | 1054. | 1745 | 941. | 54.6 | 147.6 |
| | **Rochefort** | | | | | | **Besançon** | | | | | |
| Dimanche.. | 21 | 17 | 16 | » | » | » | 31 | 19 | » | » | » | » |
| Lundi..... | 20 | 13 | » | 9 | » | » | 26 | 14 | » | 4 | 3 | 5 |
| Mardi..... | 19 | 13 | 17 | 8 | » | » | 21 | 6 | » | » | » | » |
| Mercredi... | 21 | 11 | 20 | 13 | » | » | 22 | 7 | » | 7 | » | » |
| Jeudi..... | 20 | 12 | 20 | » | » | » | 25 | 8 | » | 11 | » | 1 |
| Vendredi... | 22 | 16 | » | » | » | » | 23 | 11 | » | » | » | » |
| Samedi..... | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » |
| Total..... | 1783 | 1303. | 1341. | 728 | 56.7 | 114.9 | 1803 | 1076 | 425 | 762 | 35. | 123. |
| | **Clermont-Ferrand** | | | | | | **Lyon** | | | | | |
| Dimanche.. | 32 | 17 | 14 | 7 | » | 1.0 | 30 | » | 16 | 6 | » | 1 |
| Lundi..... | 27 | 14 | » | —1 | » | » | 29 | 15 | 17 | 5 | 23 | » |
| Mardi..... | 22 | 3 | 16 | » | » | » | 23 | 8 | 19 | 2 | » | » |
| Mercredi.... | 24 | 6 | 20 | » | » | » | 22 | 8 | 21 | 4 | » | » |
| Jeudi..... | 26 | 6 | 26 | » | » | » | 25 | 8 | 22 | 15 | » | 17 |
| Vendredi.... | 25 | 6 | » | » | » | » | 25 | 8 | » | » | » | » |
| Samedi..... | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » |
| Total.... | 1942 | 694. | 1362 | 604. | 55.5 | 91.1 | 2097 | 1029 | 1893 | 957 | 146.6 | 216.2 |
| | **Bordeaux** | | | | | | **Marseille** | | | | | |
| Dimanche.. | 28 | 18 | 21 | 2 | » | » | 28 | 17 | 18 | 12 | » | » |
| Lundi..... | » | 11 | » | 4 | » | » | » | 17 | » | 6 | » | » |
| Mardi..... | 23 | 15 | 22 | 6 | » | » | » | 11 | 13 | 9 | » | 3 |
| Mercredi... | 24 | 6 | 25 | 13 | » | » | 28 | 14 | 23 | 9 | » | » |
| Jeudi..... | 27 | 7 | 26 | 15 | » | » | » | 12 | 33 | 13 | » | » |
| Vendredi... | 27 | 13 | » | » | » | » | 29 | 14 | » | » | » | » |
| Samedi.... | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » |
| Total... | 1920 | 1129 | 1802 | 835 | 58.3 | 68.9 | 2157 | 1360 | 1443 | 1035. | 64.3 | 157.4 |
| | **Toulouse** | | | | | | **Montpellier** | | | | | |
| Dimanche... | 31 | 17 | 19 | 6 | » | 1 | 26.3 | 17.9 | 21.7 | 8.9 | 0.4 | » |
| Lundi..... | 28 | 15 | 21 | 2 | 2 | » | 28.0 | 15.9 | 25.0 | 6.9 | » | » |
| Mardi..... | 27 | 11 | 24 | 4 | » | » | 28.0 | 11.3 | 21.6 | 9.9 | » | » |
| Mercredi... | 28 | 10 | 24 | 15 | » | » | 29.0 | 11.9 | 19.9 | 12.1 | » | 0.3 |
| Jeudi..... | 31 | 10 | 27 | » | » | » | 31.0 | 12.5 | 22 0 | 12.7 | » | » |
| Vendredi... | 30 | 11 | » | » | » | » | 28.3 | 12 9 | 29 7 | 12.0 | » | 0.2 |
| Samedi..... | » | » | » | » | » | » | 27.0 | 16.0 | 21.2 | » | » | 1.3 |
| Total.... | 2191. | 1280. | 1842. | 993. | 83.1 | 179. | 2654.9 | 1428 5 | 2452.7 | 1317.9 | 151.3 | 64.2 |
| | **Perpignan** | | | | | | **Alger** | | | | | |
| Dimanche.. | 31 | 21 | 22 | 12 | » | » | » | » | » | » | » | » |
| Lundi..... | 29 | 19 | 21 | 11 | 9 | » | » | » | » | » | » | » |
| Mardi..... | 26 | 17 | 24 | 9 | » | » | » | 24 | 22 | » | » | 9 |
| Mercredi.... | 28 | 15 | 22 | 14 | » | » | » | » | 23 | 17 | » | » |
| Jeudi..... | 30 | 16 | » | 14 | » | » | » | » | » | 18 | » | » |
| Vendredi.. | 31 | 15 | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » |
| Samedi.... | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » |
| Total. | 2208 | 1461 | 1818 | 1218 | 141.6 | 28.9 | 251 | 1012. | 1211 | 1009 | 8 | 10 |

**Observations.** Eté.

# LES MEILLEURES POMPES A VIN

sont envoyées à l'essai

GRATUITEMENT

Par la maison **LIEBAULT**

**33, rue de Marseille, LYON**

**POMPES SUR CHARIOT DEPUIS 270 FR.**

Tuyaux en Caoutchouc, Raccords, Robinetterie

**Prix exceptionnels**

MOTOPOMPE COURANT LUMIÈRE

# L'Engrais le plus puissant c'est le

# GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

**Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877**

**E. JODET-ANGIBAUD**

**Successeur**

**Seul Fabriquant**

**LA ROCHELLE**

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle

14 USINES

17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

**Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.**

*Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELIEU et MOULIN ROMPU*** *et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

**VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO**

# LE BLACK-ROT

## Planche murale en chromolithographie

*Publiée par le « PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE »*

**D'après les peintures originales de M. Gaston LAVERGNE**

Cette planche mesure 0m,70 sur 0m,50. Elle comprend les figures ci-après désignées

**Figures I et II** (*2 sujets*). — Feuilles avec taches de Black-Rot à différentes périodes de développement : taches isolées et confluentes ; naissantes sans fructifications ; adultes avec fructifications ; anciennes se fendillant et définitivement remplacées par des trous.

**Figure III** (*2 sujets*). — Une tache vue à l'aide d'une forte loupe, montrant la disposition concentriques des pustules et leur agglomération le long des nervures des feuilles.

**Figure IV** (*2 sujets*). — Attaques sur pétioles.

**Figure V** (*1 sujet*). — Attaques sur vrille.

**Figures VI et VII** (*2 sujets*). — Attaques sur jeunes pousses et sur sarment adulte.

**Figure VIII** (*1 sujet*). — Jeune raisin partiellement desséché avant la floraison à la suite d'attaque de la vrille.

**Figure IX** (*1 sujet*). — Jeune raisin attaqué aussitôt après la floraison.

**Figure X** (*1 sujet*). — Raisin adulte partiellement attaqué avant la véraison.

**Figure XI** (*1 sujet*). — Raisin adulte complètement attaqué et desséché.

**Figure XII** (*31 sujets*). — Etudes de grains isolés avec taches à différentes périodes de développement, depuis la première attaque jusqu'à la dessiccation complète (avant la véraison) ; attaques après véraison ; développement secondaire de fructifications sous la peau et sur la pulpe même du grain, etc.

Prix de la planche, **10 fr. 50** franco.

**En vente aux Bureaux du Journal**

# SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

**Industriels et Viticoles**

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

**Usine à BEAUCAIRE (Gard)**

**Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V^e^**

R. du C. Paris, N° 45.079

DIRECTION COMMERCIALE

**P. BALLARD**

**7, rue Collot, MONTPELLIER**

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

***Par notre***

# Solution Sulfureuse-Phosphatée

# "SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LEGALE

PRIX LES PLUS BAS

*Nous demander Notice et Conditions de Vente*

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

**Agent commercial :** P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

**Agents :** DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénélon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône). — G. FAUROUX, 71, rue d'Isly, à ALGER.

# Viticulteurs, Agriculteurs

**SULFITEZ** tous, cette année, vos vendanges au soufre sans coulure, breveté S. G. D. G.

## GLORIA-SCHLŒSING

qui remplace économiquement le **Métabisulfite** très cher, et les **solutions sulfureuses** inconstantes. Ce soufre détrône partout les mèches soufrées.

**FUMEZ** rationnellement vos terres aux

## ENGRAIS COMPOSÉS SCHLŒSING

En sols acides, humifères, tourbeux, pauvres en chaux le

## MICROPHOSPHATE SCHLŒSING

se montre égal ou supérieur aux scories, et coûte moins.

**VITRIOLEZ** à sec vos semences de céréales cariées ou charbonneuses, à la

## VITRIOLINE SCHLŒSING

qui a donné, cette année, des résultats parfaits.

**PRÉSERVEZ** des rongeurs vos pommes de terre et tubercules en cave, avec le

## TUBERCULOL SCHLŒSING

poudre insectifuge, inoffensive pour l'homme et les tubercules.

**PULVÉRISEZ** cet hiver, vos vignes au

## PYRALION SCHLŒSING

souverain contre l'Esca ou Apoplexie, la Pyrale, etc.

---

**Demandez de suite les Notices gratuites aux**

# Usines SCHLŒSING Frères & Cie

**175, rue Paradis, MARSEILLE**

**Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sèptèmes, Arles**

***Société Anonyme par Actions. Capital : 5.100.000 Francs***

ou à leurs **Agents et Représentants**

**Agence et Dépôt à BORDEAUX, 59** bis **cours Victor-Hugo.**

EDITION DE L'EST-CENTRE

47e Année. — N° 40 Dimanche 3 Octobre 1926

Tome LXXXVI

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le " Messager agricole du Midi " et " La Vigne Américaine "

Publié sous la direction de

**L. DEGRULLY & L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY.**

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

**COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE**

**R. Bichet**, professeur d'Agriculture à Villefranche.
**C. Blin**, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
**D. Donon**, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.
**L.-J. Grandvoinnet**, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain
**J. Guicherd**, Insp. gén. de l'Agric.
**G. Jannin**, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
**Lebrun**, directeur des services agricoles de la Marne.
**J.-B. Martin**, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
**L. Mathieu**, directeur de l'Institut Œnotechnique de France.
**L. Rougier**, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.
**Roy**, directeur des Services agricoles de l'Isère.
**Vermorel**, président du Comice agricole du Beaujolais.

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**

et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun.

**Il publie des planches coloriées hors-texte**

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **34** fr. — Pays étrangers, **60** fr.

**Le Numéro : 75 centimes**

*Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces*

A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

MISSOURI BOTANICAL GARDEN LIBRARY

# LES MEILLEURES POMPES A VIN

sont envoyées à l'essai

GRATUITEMENT

Par la maison **LIEBAULT**

**33, rue de Marseille, LYON**

**POMPES SUR CHARIOT DEPUIS 270 FR.**

Tuyaux en Caoutchouc, Raccords, Robinetterie

**Prix exceptionnels**

MOTOPOMPE COURANT LUMIÈRE



**L'Engrais le plus puissant** c'est le

# GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.21

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

**Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877**

**E. JODET-ANGIBAUD**

**Successeur**

**Seul Fabriquant**

**LA ROCHELLE**

Reg. du Comm. N° 837, La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — **Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.**

*Usines principales à* La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU*** *et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

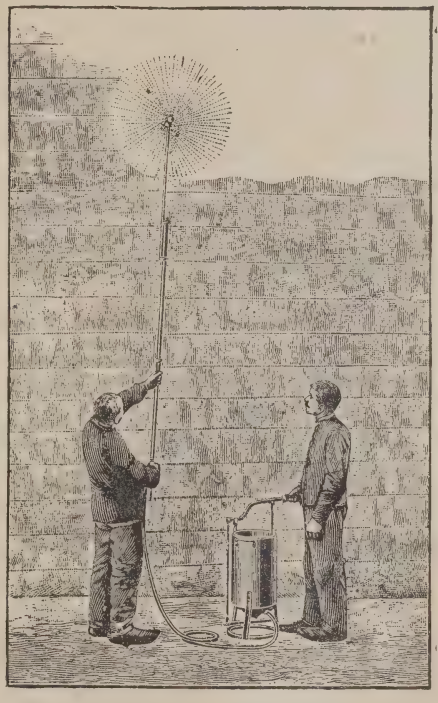
Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

**VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO**

# LE TEMPS VOUS MANQUE

pour assainir vos Ecuries, Etables, Porcheries, etc., etc.

Avec le **BADIGEONNEUR "PRESTO"** vous travaillerez rapidement (*200 mètres carrés à l'heure*), économiquement et garantirez vos animaux contre les **EPIDEMIES.**



CATALOGUE FRANCO

# Etabl^ts VERMOREL

**VILLEFRANCHE-SUR-SAONE** (Rhône)
**(Rhône)**

**Succursales** à :

PARIS — MARSEILLE — MONTPELLIER — TOULOUSE — BORDEAUX
STRASBOURG

# SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

**Industriels et Viticoles**

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

**Usine à BEAUCAIRE (Gard)**

**Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V[e])**

R. du C. Paris, N° 45.079

DIRECTION COMMERCIALE

**P. BALLARD**

**7, rue Collot, MONTPELLIER**

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

***Par notre***

# Solution Sulfureuse-Phosphatée

# "SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LEGALE

PRIX LES PLUS BAS

*Nous demander Notice et Conditions de Vente*

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

**Agent commercial :** P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

**Agents :** DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénélon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône). — G. FAUROUX, 71, rue d'Isly, à ALGER

47e Année. — N° 40 3 Octobre 1926.

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


L. Degrully..... Chronique. — La récolte de 1926 et le cours des vins ; — L'écoulement des vins depuis le début de la campagne ; — La défense des cépages blancs contre Cochylis et Eudémis ; — Les cours du vin en France et la fluctuation de la cote ; La question du blé ; — Armes à deux tranchants... 317

André Pallier..... L'Office des céréales panifiables..... 323

R. Bichet..... Situation du vignoble bourguignon (*suite et fin*)..... 325

Henri Armet..... Vinification en rouge par double macération ..... 328

Informations et communications de sociétés agricoles. — Semaine internationale de motoculture d'automne 1926. 335

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.


# CHRONIQUE

## La récolte de 1926 et le cours des vins

La récolte actuelle s'avère très déficitaire dans presque toute la France, et la réduction de dix millions d'hectolitres précédemment envisagée comme probable, sera probablement dépassée de beaucoup ; M. le Colonel Mirepoix l'évalue à 15 ou 16 millions d'hectolitres.

Dans ces conditions, il semble que les cours doivent bientôt marquer une nouvelle avance. Au lendemain de la récolte, il y a toujours un certain nombre de vendeurs pressés, soit par manque de réserves métalliques, soit pour d'autres causes, et il est rare qu'à ce moment on n'observe pas un léger fléchissement des prix. Mais ce mouvement ne saurait se prolonger beaucoup cette année ; car même ceux qui ont des échéances à satisfaire auront tout intérêt à échelonner leurs ventes pour profiter de la hausse que tout le monde prévoit. Cette hausse ne sera qu'une juste — et peut-être insuffisante — compensation des dépenses qui croissent sans discontinuer.

Ainsi que l'écrivait récemment M. le Colonel Mirepoix, président d'honneur de la C.G.V., les frais d'exploitation pour l'année agri-

cole 1926-1927 seront en augmentation de 25 à 30 pour 100 par rapport à ceux de l'année 1925-1926.

*Les cours pratiqués ces jours derniers à Montpellier ont varié de 14 à 15 et 16 francs le degré, suivant qualité ; le prix de 16 francs s'appliquant à des vins blancs « de blanc ».*

Ces prix seront probablement dépassés.

## L'écoulement des vins depuis le début de la campagne

Nous avons donné, dans notre précédent numéro, le tableau de l'écoulement des vins en août et depuis le début de la campagne. Les chiffres en sont aussi satisfaisants que possible, surtout pour ce qui concerne la consommation taxée.

Pour l'ensemble des onze mois écoulés de la campagne en cours, les sorties de la propriété, Alsace-Lorraine comprise, se sont élevées à 42.782.836 hectolitres, en augmentation sensible sur les années précédentes.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Sorties de la propriété | octob.1922-août. 1923..... | 40.450.960 | hectolitres. |
| — — | octob.1923-août. 1924..... | 41.582.172 | — |
| — — | octob.1924-août. 1925..... | 41.697.296 | — |
| — — | octob.1925-août. 1926..... | 42.782.836 | — |

Pour l'Algérie, les sorties se chiffrent à 11.076.438 hectolitres, contre 8.768 382 à fin août 1925.

La consommation taxée, a atteint, en août, un chiffre record : 5.122.677 hectolitres ; elle n'avait été que de 4.394.417 hectolitres en août 1925.

Pour les onze mois écoulés, on trouve, Alsace-Lorraine comprise :

| | | | |
|---|---|---|---|
| Consommation taxée | octob. 1922-août 1923..... | 43.215.538 | hectolitres. |
| — — | octob.1923-août 1924..... | 44.665.869 | — |
| — — | octob.1924-août 1925..... | 45.552.381 | — |
| — — | octob.1925-août 1926..... | 50.128.382 | — |

Différence en faveur de l'exercice en cours : 4.576.001 hectolitres. On peut prévoir un total de 55 millions d'hectolitres pour la campagne entière.

Le stock commercial marque une diminution de 300.000 hectolitres.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Stock commercial à fin | | | janvier 1914..... | 12.027.127 hectolitres. |
| — | — | — | janvier 1919..... | 6.150.533 — |
| — | — | — | janvier 1921..... | 10.158.089 — |
| — | — | — | août 1921..... | 8.228.580 — |
| — | — | — | octobre 1922..... | 9.576.094 — |
| — | — | — | octobre 1923..... | 10.159.760 — |
| — | — | — | septem. 1924..... | 10.731.519 — |
| — | — | — | septem. 1925..... | 11.119.359 — |
| — | — | — | janvier 1926..... | 11.780.687 — |
| — | — | — | mars 1926..... | 12.268.033 — |
| — | — | — | juillet 1926..... | 12.012.406 — |
| — | — | — | août 1926..... | 11.711.251 — |

Stock en Alsace : 317.429 hectolitres, contre 343.205 à fin juillet ; — Stock en Algérie : 433.955 hectolitres, contre 515.678 à fin juillet.

## La défense des Cépages blancs contre Cochylis et Eudémis

Les cépages blancs, Clairette, Piquepoul, Terret, de maturité tardive, sont plus exposés que tous autres aux ravages de la Cochylis et de l'Eudémis, et presque chaque année les viticulteurs qui se sont adonnés à leur culture, éprouvent des pertes considérables.

Dans une note adressée aux journaux de la région, M. Ouliers-Dors, président du Syndicat des producteurs de vins blancs, jette un cri d'alarme justifié et appelle l'attention de ses confrères sur la nécessité d'organiser, en commun, la défense contre ces dangereux parasites.

« Depuis de longues années, — écrit M. Ouliers-Dors — la cochylis et l'eudémis font de grands ravages dans notre région, le mal s'aggrave de plus en plus. Encore deux ou trois années comme celles-ci, et la culture des cépages blancs sera devenue impossible.

« De tous les remèdes essayés à ce jour, soit en liquides, soit en poudrage, aucun n'a paru bien efficace. Pour notre compte personnel, nous avons essayé à peu près tout ce qui a été préconisé sans obtenir de résultats. Et pourtant il existe un remède, un seul. Tout le monde le connaît, personne n'ose l'appliquer, toujours pour le même motif. (A quoi bon l'appliquer si je suis seul à le faire, puisque les papillons du voisin viendront chez moi).

« Eh bien, non. Il faut que tout le monde, au moins dans la région de cépages blancs, applique le remède qui consiste à placer, pendant la nuit, à l'époque voulue, des lampes-pièges.

« Il faut qu'après les vendanges dans toutes les régions de cépages blancs, se crée un Comité qui se groupera avec les Comités des villages voisins. Une fois cela fait, nous provoquerons une grande réunion dans une ville,

au centre d'une région de vins blancs et nous demanderons d'abord à notre sympathique président du Syndicat des producteurs de vins blancs, M. Ludovic Gaujal; à notre distingué directeur des services agricoles du département, M. Pasquet; à tous nos représentants au Parlement, à tous les groupes agricoles constitués, de bien vouloir nous aider dans notre œuvre de défense. Nous aider, d'abord par des subventions (le Gouvernement y trouverait largement son compte par la récupération des droits de circulation) et aussi en nous indiquant les meilleurs systèmes de lampes-pièges. On pourrait encore, du moins dans toutes les régions de cépages blancs s'imposer, en versant la modeste somme de 0 fr. 25 par hecto de vin blanc. Les municipalités pourraient aussi nous venir en aide. Au moment où les papillons voltigent le plus, on organiserait des équipes d'ouvriers chargés d'allumer et d'entretenir les lampes.

« Enfin, toutes ces questions seraient étudiées et mises au point lors de la prochaine réunion des groupements des Comités. En opérant de la sorte, nous aurons non seulement la quantité, mais aussi la qualité, puisqu'il nous sera loisible de laisser mûrir le raisin.

« Courage viticulteurs ! Ne restons pas plus longtemps inertes, là est le salut : différemment, la ruine nous attend. — Ouliers-Dors, propriétaire-viticulteur à Aspiran, trésorier du Syndicat des producteurs de vin blanc de cépages blancs. »

Cette note appelle quelques observations :

1° Le remède indiqué par M. Ouliers-Dors : l'emploi de pièges à papillons — est très insuffisant, à lui seul, pour empêcher tous dommages. Il n'apparaît que comme un utile complément de traitements insecticides d'hiver et d'été.

2° Les viticulteurs intéressés doivent surtout compter sur eux-mêmes et faire le nécessaire.

*
* *

En 1925, un Arrêté du Préfet d'Alger (1), appliquant la loi du 24 décembre 1888, a rendu obligatoire la lutte contre l'Eudémis dans toutes les communes contaminées, en spécifiant que les traitements doivent consister en pulvérisations d'arséniate de plomb.

Rappelons les principales prescriptions de cet arrêté :

Art. 2. — La lutte contre l'Eudémis est obligatoire dans toutes les communes contaminées par ce parasite ; elle devra être effectuée, jusqu'à floraison de la vigne, à l'aide de pulvérisations d'arséniate de plomb ne pouvant être acquis dans le commerce que sous formes de pâtes concentrées et de **mélanges secs et intimes d'arséniate de soude et d'un sel soluble de plomb (acétate ou nitrate).**

**Ces traitements devront être appliqués dans la période comprise entre**

(1) Voir *Progrès Agricole* du 29 mars 1925.

le moment du grand vol du papillon et l'apparition des premières chenilles.

Art. 3. — Les propriétaires, fermiers, colons ou métayers ainsi que les usufruitiers et les usagers sont tenus d'opérer cette destruction sur les immeubles qu'ils possèdent et cultivent ou dont ils ont la jouissance.

Art. 4. — A défaut d'exécution, dans les délais fixés, des mesures prescrites par le présent arrêté, procès-verbal sera dressé contre les contrevenants dans les conditions de l'article 3 de la loi du 24 décembre 1888.

Art. 5. — A défaut d'exécution dans le délai imparti par le jugement rendu par le juge de paix, il sera procédé d'office et aux frais du contrevenant, sous la surveillance d'un agent technique désigné par le Préfet, par les soins du Maire ou du Commissaire de police, à cette destruction. Les contrevenants seront, en outre, passibles des peines édictées à l'article 5 de la loi du 24 décembre 1888.

L'arrêté du Préfet d'Alger est *légal* ; nous ne savons pas s'il a été strictement appliqué, et nous prions nos lecteurs d'Algérie de nous en informer.

Mais on peut se demander si, *moralement*, un préfet a le droit de prescrire un traitement dont il ne saurait garantir la pleine efficacité ?

Pareil arrêté serait-il observé, chez nous, par l'unanimité des viticulteurs intéressés ?

Nous avons le regret d'en douter, car il y a partout, si l'on nous permet cette comparaison, des « fascistes » et des « anti-fascistes » et les uns ou les autres, selon la « couleur » des pouvoirs locaux, n'en feraient qu'à leur guise.

La vraie solution, comme l'indique d'ailleurs M. Ouliers-Dors, serait la constitution de syndicats de défense agissant de concert, sans s'occuper des « réfractaires », qui se joindraient bien vite à leurs confrères, dès que de bons résultats seraient constatés.

Ces syndicats pourraient obtenir des subventions de l'Etat et des communes ; mais est-ce bien nécessaire ?

Si les traitements sont efficaces, l'accroissement de la récolte et de la qualité des vins assurerait aux intéressés des bénéfices suffisants, bien supérieurs aux dépenses engagées.

Les propriétaires de la région dont il s'agit ici, produisant des vins spéciaux, dont les débouchés paraissent assurés, détiennent, en quelque sorte, un véritable monopole ; et quand ils le voudront, il fixeront eux-mêmes leurs prix de vente..... comme on le fait déjà à Frontignan.

## Les cours du vin en France et la fluctuation de la cote

En réponse à l'article paru dans le *Progrès* du 29 août, page 202 :

« Un aimable correspondant me fait remarquer que les calculs de mon article publié le 29 août dans le *Progrès* ne tiennent pas compte de la diminution du pouvoir d'achat de l'or. Cette remarque est fort juste. On sait en effet que cette diminution est d'environ 30 o/o : M. Jullian l'évalue à 27 o/o, d'autres économistes l'estiment à 40 o/o.

« Je n'ai pas tenu compte de ce facteur d'abord pour ne pas compliquer les choses ensuite parce qu'en prenant pour prix de 1 hectol. de vin de 10°, avant-guerre, le prix de 30 fr. j'avais implicitement tenu compte de ce facteur ; si au lieu de prendre le prix du vin 1913, j'avais pris le chiffre moyen de la décade 1904-1914 le prix de base eût été très différent.....

« Je crois réellement qu'en évaluant à 200 fr. le prix que devrait valoir 1 hectol. de vin de 10° j'ai fait la part très belle aux viticulteurs. Quel est celui qui ne s'en contenterait ? »

10 septembre 1926. Baron de Boixo.

## La question du blé

L'Association générale des producteurs de blé adresse à ses adhérents le communiqué suivant :

« Nous répétons à nouveau à nos adhérents, *qu'il est de leur intérêt d'échelonner leurs ventes normalement pour assurer chaque mois le ravitaillement des moulins;* ceci, d'abord, parce que l'excédent de la récolte mondiale peut entraîner un affaissement des cours des blés exotiques, dont la concurrence se fait déjà lourdement sentir puisqu'ils reviennent aujourd'hui dans les ports à 200/205 francs environ, soit 220/225 francs rendus moulins, les blés indigènes valant en moyenne de 223 à 230 francs. Ensuite, *parce que le principe du droit de douane est absolument inattaquable* si les livraisons de blé indigène sont bien régulières et normalement abondantes, compte tenu du résultat déficitaire de notre récolte. Nous demandons instamment aux producteurs de blé de suivre la politique que nous leur conseillons ; ils peuvent être assurés que nous nous opposerons à toute manœuvre douanière ou autre destinée à provoquer arbitrairement l'effondrement des cours ».

Pour faciliter les rapports entre producteurs et acheteurs de blé, l'Association générale des producteurs de blé et l'Association nationale de la meunerie française ont établi un barème de réfaction et bonification.

Voici les termes de l'accord conclu :

« Le barème suivant, sauf convention contraire, servira de base pour le règlement des blés achetés suivant leur poids spécifique sans que ce système de vente doive être obligatoirement employé.

Poids de base pour la campagne 1926-1927 : 75 kilos.

*Réfactions*

75-74 kgr. moins 1 o/o du prix
74-73 kgr. moins 1,5 o/o du prix : total 2,5 o/o
73-72 kgr. moins 2,5 o/o du prix : total 5 o/o

*Bonifications*

75-76 kgr. plus 1 o/o
76-77 kgr. plus 1 o/o: total 2 o/o
77-78 kgr. plus 1 o/o: total 3 o/o

Le poids de base est fixé par accord entre l'A. G. P. B. et la meunerie au début de chaque campagne. Lorsque ce poids de base variera, il est convenu que le nombre de degrés à la bonification restera égal au nombre de degrés à la réfaction. (Lorsque par exemple le poids de base sera fixé à 77 kilos la bonification de plus 1 o/o par kilo sera étendue jusqu'à 80 kilos). Quant aux blés d'un poids spécifique, inférieur à 72 kilos, l'acheteur aura la faculté de es refuser.

Le barème sus mentionné ne s'applique qu'à des blés de qualité saine, loyale et marchande, livrés à l'état naturel sans avoir subi de manipulations autres que celles du tarare ou du trieur et sans additions de corps étrangers ».

## Arme à deux tranchants

Nous manquons de blé..... et le Gouvernement vient d'interdire de servir plus de deux plats dans les restaurants.

Mais les consommateurs qui ont bon appétit ne vont-ils pas se rejeter sur le pain, que l'on peut consommer à discrétion?.. .. Et alors ?

L. Degrully.

---

# L'OFFICE DES CÉRÉALES PANIFIABLES

Le Journal du 29 août a publié la composition du Comité de l'Office des Céréales panifiables et il nous parait utile d'indiquer, à nos laborieuses populations agricoles, comment les producteurs de blé y sont représentés.

Sur 60 membres de l'Office, le décret paru la veille indiquait que les producteurs en auraient 26.

Cela nous parut tellement beau que nous attendions avec impatience la liste des personnalités appelées à faire partie de ce Comité, pour mieux juger de la belle part accordée aux agriculteurs.

Ce fait était si rare qu'il méritait d'être signalé.

Mais, hélas ! quelle ne fut pas notre désillusion profonde lorsque le lendemain nous voyons que sur 26 sièges attribués aux producteurs, les parlementaires en occupent 14; trois autres sièges réservés aux agriculteurs-exploitants sont occupés : l'un par un président de conseil général, les deux

autres par des marchands de grains. Sur les 34 autres sièges, les parlementaires n'en occupent aucun.

Si, parmi les parlementaires désignés par le Ministre, certains peuvent être producteurs de blé, ils ne le sont certainement pas tous ; or, le décret parle de 26 *agriculteurs-exploitants*.

En tous cas, aucun de ces honorables parlementaires ne représente spécialement les producteurs puisque, en leur qualité de représentants du peuple, ils représentent toutes les catégories de citoyens et notamment des partis politiques.

Au contraire, le commerce d'importation, la meunerie, la boulangerie, les commerçants en céréales panifiables de toutes catégories sont représentés uniquement par des professionnels à l'exclusion de tout parlementaire.

Voilà donc l'Office qui sera chargé de réglementer le marché du blé dans lequel il n'y manque qu'une seule chose : c'est une représentation effective des dits producteurs de blé : petite, moyenne et grande propriété, réduits à 9, tout au plus, sur un Comité de 60 membres.

Ceci n'est pas pour nous surprendre le moins du monde car, en Viticulture et dans d'autres Commissions, on nous a habitués à ne voir que des agriculteurs professionnels en chambre.

Ce sont ceux qui fréquentent les grandes réunions, dites agricoles, mais où l'on ne s'occupe que de sports, chasse ou autres professions qui n'ont que des relations très lointaines avec l'agriculture.

Dans cet Office les représentants des producteurs de blé, c'est-à-dire ceux qui suent à le produire, n'ont qu'une représentation dérisoire : ceux-là, on se contente de temps en temps de les menacer de taxation et de réquisition, s'ils ne livrent pas leur blé sur le champ.

Excellent moyen pour augmenter la production du blé en France !

Il en est pour l'Office des céréales panifiables comme pour le Comité des Experts dans lequel on n'a jamais voulu admettre la présence d'un agriculteur.

L'agriculture se trouve ainsi toujours traitée en parent pauvre et ne peut jamais faire entendre ses justes doléances et ses revendications professionnelles.

Si l'année prochaine, il faut importer du blé étranger, payé en dollars ou en livres, ce ne sera pas l'Office qui le paiera, mais le consommateur français ; quant au producteur de blé, puisqu'on l'ignore, il jugera de ce qu'il lui reste à faire.

Nos Associations Agricoles protestent de toute leur force contre de pareils procédés qui consistent à décourager l'agriculture, lorsque, au contraire, tous les efforts du Gouvernement devraient tendre à l'encourager.

A qui la faute ? Agriculteurs, producteurs de blé ! jugez vous-mêmes et concluez !

André Pallier,
Président de la Société Centrale d'Agriculture du Gard.

La Société Centrale d'Agriculture du Gard a émis une motion analogue sur cette question.

# SITUATION DU VIGNOBLE BOURGUIGNON [1]

## II. Economie de l'exploitation viticole Bourguignonne

Pour éviter tout malentendu, nous tenons à préciser qu'à notre sens, et conformément à la thèse des Contributions Directes, le prix de revient comprend :

*a*) les salaires en argent ou en nature (c'est-à dire le logement, la nourriture, le vin donné aux ouvriers) versés effectivement aux ouvriers, ou supposés versés à la femme ou aux enfants de l'exploitant, travaillant effectivement sur le domaine ;

*b*) les débours pour achats d'engrais, d'amendements, de produits anticryptogamiques ;

*c*) le débours pour achat de tonneaux (en Côte-d'Or, le vin est vendu logé en fûts neufs) ;

*d*) l'entretien du matériel vinaire ;

*e*) les produits d'œnologie ;

*f*) l'amortissement du capital d'exploitation, neuf ou usagé ;

*g*) l'intérêt des capitaux empruntés ;

*h*) l'amortissement des plantations nouvelles ;

*i*) les assurances de tous ordres (incendie, accidents du travail, grêle, bétail) ;

*j*) la valeur locative cadastrale.

Mais le prix de revient ne comprendra pas les frais de réparation des bâtiments, qui sont normalement à la charge du propriétaire et non de l'exploitant ; l'impôt foncier, l'impôt sur les bénéfices agricoles, l'impôt général sur le revenu, l'intérêt du capital foncier ou du capital d'exploitation, les frais d'entretien du ménage.

A la rigueur on pourrait remplacer la valeur locative cadastrale, — élément du prix de revient, — par les impôts agricoles, ces deux éléments étant sensiblement équivalents ; il y a également sensiblement équivalence entre l'amortissement de la plantation et les débours effectués chaque année pour le réencépagement du vignoble.

Quant au bénéfice agricole, il comprend, conformément à l'esprit de la loi du 3 août 1926, conformément à la jurisprudence en matière fiscale, et conformément au bon sens même, le salaire de l'exploitant en tant qu'ouvrier et directeur d'exploitation, et l'intérêt du capital d'exploitation, à l'exclusion de l'intérêt du capital foncier.

Ceci posé, nous allons examiner les diverses comptabilités agricoles que nous avons entre nos mains, étant entendu que les frais généraux s'entendent par hectare en production ou nouvellement replanté, et que le rendement s'entend également par unité de surface productive ou non.

Dans la région de Beaune une exploitation de 18 hectares dont 12 hectares en Pinot fin, 2 en Gamay, 3 en plantations nouvelles non encore productives, accuse 5.700 fr de frais par hectare en 1925, et un rendement de 6 pièces de 228 litres comme moyenne de 14 années (il y a lieu de signaler que la moyenne de ces dernières années est supérieure à ce chiffre, et

(1) Voir page 310.

que la moyenne de production de la Côte-de-Nuits est supérieure à celle de la Côte de Beaune) ; le prix de vente moyen depuis 3 ans est de 1.850 fr. par pièce de 228 litres, logé ; de ce fait le produit brut par hectare depuis 3 ans atteint 10.900 fr., ce qui fait apparaître un bénéfice net de 5.200 fr. par hectare. Nous avons cru devoir ne retenir que les prix de vente de ces dernières années, attendu que la loi du 6 mai 1919 sur les appellations d'origine a révolutionné le marché des vins fins.

Dans une autre propriété, également voisine de Beaune, et comprenant 5 hectares de vigne (ce qui la classe dans les moyennes exploitations, — la petite exploitation s'étendant jusqu'à 2 hectares 1/2, la moyenne jusqu'à 5 hectares, et la grande dépassant ce chiffre), les frais s'élèvent à 5.726 fr. pour 1922, 7.498 fr. pour 1923, 8 442 fr. pour 1924, 10.695 fr. pour 1925 ce qui fait une moyenne de 8.090 fr. par hectare ; il y a lieu de remarquer que les frais de 1925 se sont élevés dans des proportions considérables, parce que le propriétaire a fait de grosses immobilisations de capitaux, qu'en bonne logique on ne peut amortir en un an ; la production moyenne de ce vignoble atteint 11 pièces de 228 litres par hectare, depuis 1922 inclus ; le prix de vente moyen ayant été pour les premiers et deuxièmes crus de 1560 fr. par pièce, le produit brut s'élève à 17.160 fr. par hectare, ce qui fait ressortir un bénéfice net de 9.000 fr. pour les pinots. L'exploitant n'accuse qu'un bénéfice net de 5000 fr. par hectare, parce que sa propriété est pour une petite partie encépagée en gamay, qui ne lui rembourse pas les frais d'exploitation.

Dans la région de Dijon, une propriété complantée en pinot et en gamay a nécessité 5350 fr. de frais par unité de surface en 1925, ce qui laisse un bénéfice très élevé à l'exploitant pour la partie en pinot, mais ce qui le met en perte pour celle encépagée en gamay.

Dans ces conditions la situation économique des producteurs de vins fins est des plus brillantes ; on pourrait également dire que seules les appellations communales réputées procurent aux exploitants des bénéfices très élevés.

*
* *

Mais dans les coteaux et arrières-coteaux de la Côte-d'Or, encépagés en gamay, la situation est aussi lamentable qu'en Saône-et-Loire.

Les frais par unité de surface oscillent entre 3800 fr. et 4400 fr., soit une moyenne de 4200 fr. par unité de surface. Etant donné que du 1er Octobre 1925 au 31 Août 1926, le cours moyen enregistré par la Bourse des vins de Chalon-sur-Saône a été de 172 fr. par pièce de 228 litres, nu, en gamay rouge 1925, soit 75 fr. l'hectolitre, — étant donné que le rendement moyen à l'hectare a été de 38 hectolitres 07 en 1925 dans ce département, d'après la statistique des Contributions Indirectes, — le produit brut n'a atteint que 2855 fr. par hectare en 1925-1926, contre 2835 fr en 1924-1925. Dans ces conditions, la majorité des viticulteurs de Saône-et-Loire, comme ceux des coteaux et arrières-coteaux de la Côte-d'Or sont en perte.

Le viticulteur vit cependant, parce qu'il ne compte comme frais généraux, ni le salaire de sa femme, ni celui de ses enfants travaillant effectivement avec lui, — ni la valeur locative cadastrale, — ni l'amortissement du matériel, et parce que d'ailleurs il se prive ; dans ces conditions, le prix de revient par unité de surface s'abaisse jusqu'à 2500 fr. ; il reste au viticulteur une très faible marge pour nourrir sa famille et lui-même.

Pour le Rhône, nous n'avons pas pu nous procurer de comptabilité ; mais

nous pouvons affirmer sans risque d'erreur, que le Bas-Beaujolais n'est guère plus heureux que la Saône-et-Loire, et que dans le Haut-Beaujolais, c'est-à-dire dans la région de Fleurie, Juliénas, etc..., la situation économique est assez satisfaisante pour le moment, et en admettant que la récolte se maintienne dans les mêmes proportions qu'en 1924 et 1925.

En résumé, en Bourgogne, les appellations communales réputées sont plus qu'aisées ; le reste est dans la gêne ou dans la misère ; une minorité de viticulteurs bourguignons est dans une situation brillante ; une énorme majorité souffre et s'inquiète du lendemain.

### III. **Avenir de la Bourgogne Viticole**

Un très gros effort de réorganisation doit par conséquent être tenté en Bourgogne. Il faut réencépager en plants nobles : en pinot, ou en gamay dans les terrains granitiques, ou en autres cépages français ; il faut avant tout produire de la qualité et révaloriser l'appellation régionale Bourgogne. La Bourgogne ne peut se sauver que par la qualité ; dans la course à la production, elle est battue d'avance par les autres régions de France, et en particulier par le Midi.

Il faut d'autre part développer la coopération viticole, dans l'intérêt de la propriété et du commerce ; la coopération permet seule de produire la qualité maxima, d'unifier la qualité par sections cadastrales, de grouper les disponibilités, de se procurer du crédit, et de régulariser les cours.

Une politique nouvelle des appellations d'origine doit être inaugurée dans le sens des jugements d'entente préconisés par la circulaire ministérielle du 15 juin 1922. « Le tribunal, y est-il dit, pourra ainsi se trouver en présence d'un accord des parties. Tous les récoltants de la région dont l'appellation est revendiquée, ayant le droit d'intervenir dans l'instance, et ayant tous été mis au courant de la publicité de l'article 3, il en résulte que si aucun des intéressés n'intervient, c'est que tous reconnaissent le bien-fondé de cet accord. Le Tribunal ne fera vraisemblablement aucune difficulté pour le consacrer, car au point de vue national et dans un but de paix sociale, il y a le plus grand intérêt à ce que les délimitations judiciaires s'opèrent ainsi par un « consentement unanime ».

La propagande en faveur de la consommation des vins de Bourgogne doit être fortement intensifiée ; elle doit se faire par panneaux-réclames placés au croisement des routes, par une participation assidue et généralisée aux expositions de vins, par des réclames dans la presse. Il y a beaucoup à faire dans cet ordre d'idées, aussi bien pour les appellations communales, que pour les appellations sous-régionales et régionales.

Partout où l'on ne peut produire de la qualité, soit par suite d'une mauvaise composition du terrain, soit par suite d'une mauvaise exposition, il faut faire autre chose que de la vigne. Suivant les régions, on peut faire soit de l'élevage, soit de l'arboriculture fruitière, soit de l'agriculture proprement dite. Chaque exploitation est un cas d'espèce ; le changement du système actuel de cultures est subordonné à la capacité financière de l'exploitant, aux aptitudes personnelles du propriétaire et du vigneron (c'est-à-dire du métayer), à la topographie des lieux, aux possibilités de crédit.

La rénovation de la Bourgogne viticole doit être tentée par la propriété et par le commerce marchant d'un commun accord. Le commerce doit y collaborer, vu la diminution du pouvoir d'achat de son capital d'exploitation par suite de la dévalorisation du franc et par suite de la hausse de la valeur or

des appellations communales : il doit y collaborer, parce que de plus en plus il a besoin de crédit, parce que pour réaliser le maximum des bénéfices nets, il doit avoir de plus en plus de disponibilités liquides de qualité maxima, — et enfin, parce que la fraude en matière d'appellations d'origine peut lui porter un coup fatal, qu'elle ait lieu à la production ou dans la circulation.

C'est donc par l'entente entre les propriétaires et les commerçants que peut se réaliser la rénovation de la Bourgogne viticole. C'est ce qu'ont compris le commerce et la propriété, puisque vient d'être créée, en principe, une Union du Commerce et de la Propriété pour la défense du vin de Bourgogne. Avec de la bonne volonté, avec de la volonté tout court, avec de la loyauté et avec des concessions mutuelles de part et d'autre, cette union peut et doit sortir la Bourgogne de la gêne ou de la misère dans laquelle elle se débat.

*Le Professeur d'Agriculture de l'arrondissement de Villefranche-sur-Saône,*
R. Bichet.

# VINIFICATION EN ROUGE PAR DOUBLE MACÉRATION

Les vins rouges bien colorés sont préférés pour la consommation courante ; ils sont recherchés par le commerce, et font prime sur ceux de teinte moins foncée, à parité de degré alcoolique.

La couleur est un des facteurs les plus importants de la qualité des vins rouges ; une belle robe augmente leur valeur marchande et il importe au plus haut point d'obtenir le maximum de coloration par une vinification bien conduite.

Or, il est facile de constater qu'une partie très appréciable de la matière colorante des raisins reste dans le marc, le tartre, les lies, et se trouve inutilisée, parce que le vin obtenu en est saturé, et ne peut en dissoudre davantage.

C'est ainsi que la matière colorante, retenue dans le marc, peut être récupérée, pour la partie qui est à l'état libre et soluble, soit par dissolution dans du vin blanc (ou simplement, à titre d'expérience, dans une solution aqueuse alcoolique, acidulée par de l'acide tartrique) que l'on passe sur du marc rouge fermenté, soit dans la préparation de piquettes ou de vin de seconde cuvée pour la consommation familiale, dans les régions où ces pratiques sont en usage.

Divers procédés ont été imaginés et appliqués avec succès pour augmenter la coloration naturelle du vin rouge. Il semble que l'on puisse obtenir d'excellents résultats dans cette voie, par le système de la double macération, consistant à laisser d'abord macérer les raisins avec le moût, pendant trois jours, en retardant le départ de la fermentation par une large sulfitation, à séparer ensuite le moût des raisins pour le faire fermenter à part en coupage avec du vin fait, de façon que le mélange ait 5 degrés d'alcool, ce qui donnera une fermentation très pure, et à remplacer le moût soutiré par du vin fait, de manière à produire une seconde macération des raisins, celle-ci en contact du vin, ce qui, outre le bénéfice d'une fermentation très

pure du moût restant, aura le grand avantage de faire la récupération de la plus grande partie de la matière colorante non extraite dans la première macération avec le moût.

On procèdera au décuvage et au pressurage, après achèvement de la fermentation du moût restant.

Cette méthode de vinification en rouge par double macération paraît très rationnelle; elle est, en somme, l'association de deux procédés de vinification connus, mais peu répandus, qui ont fait chacun leurs preuves pour donner des vins de qualité supérieure, en Algérie et dans le Midi de la France : le premier appelé « procédé par macération avant fermentation », expérimenté en Algérie et en Grèce et désigné souvent sous le nom de « procédé algérien » ; le second dit « procédé Sémichon », que son auteur a préconisé dès 1907, et essayé dans le Midi de la France, en le perfectionnant de façon très ingénieuse depuis lors, notamment par l'adaptation de la fermentation continue, qui s'inspire de l'opération analogue, parfois pratiquée dans la distillerie industrielle pour la fermentation des matières sucrées provenant, soit des betteraves, des pommes à cidre, etc., soit de la saccharification des matières amylacées (maïs, orge, seigle, riz, pommes de terre, etc.).

Le système de fermentation continue du procédé Sémichon peut également s'adjoindre à la double macération. Mais la fermentation continue aseptique, telle que l'utilise la distillerie industrielle, exige un outillage spécial et semble d'une application délicate en vinification, et il paraît préférable de faire de la fermentation discontinue en procédant par coupages, les moûts provenant des premières macérations étant envoyés dans des cuves déjà en fermentation ou venant à peine de finir de fermenter, toutes opérations qui sont d'une exécution facile avec le matériel ordinaire, dont on dispose dans les caves.

Avant de passer à une étude plus complète de la méthode de vinification, dont on a donné ci-dessus les grandes lignes, il convient d'examiner objectivement les principales propriétés de la matière colorante du vin rouge.

La matière colorante est renfermée dans la peau ou pellicule du grain pour les raisins à jus blanc incolore, et à la fois dans la peau et dans la pulpe, pour les raisins teinturiers, à jus coloré. Sauf pour la partie en dissolution dans le jus de la pulpe des cépages teinturiers, la couleur est localisée dans l'hypoderme de la pellicule, c'est-à-dire dans les cellules vivantes sous-jacentes (cellules situées au-dessous de la cuticule épaisse extérieure ou épiderme).

La matière colorante est un colloïde (1) ; elle est formée de particules extrêmement fines (micelles ou granules) en suspension ou dissolution colloïdale dans le suc cellulaire de la peau et, pour les raisins teinturiers également dans le jus coloré de la pulpe ; elle passe et reste en cet état dans le moût et dans le vin.

Lorsque, pendant la vinification ou la conservation du vin, ces particules subissent par l'effet d'une oxydation due à l'action de l'air, une modification profonde qui détermine leur coagulation ou floculation par agglomération et grossissement des particules, ce qui entraine leur séparation du

(1) Quelques notions sur les colloïdes ont été exposées dans mon étude sur les bouillies colloïdales parue dans le *Progrès* du 22 juin 1924, p. 594 à 597, on pourra s'y reporter au besoin.

milieu par précipitation, il en résulte une altération de la couleur, qui est généralement grave dans le cas des diverses casses du vin, ou d'importance variable au cours de la vinification, suivant le procédé et les manipulations appliqués, ou peu sensible et lente dans le cas de vieillissement normal du vin.

D'autres causes de diminution de la couleur peuvent provenir du filtrage, qui retient dans les parois du filtre une certaine quantité des particules colorées, ou aussi d'une clarification du vin par collage, qui entraine, avec le tannin, une fraction de la matière colorante.

Sauf pour les cépages à jus coloré, la matière colorante est assez peu soluble dans l'eau et dans le moût à la température ordinaire. Mais cette solubilité augmente lorsque la température s'élève à 45 degrés et dépasse 50 degrés. Elle s'accroit aussi en milieu acide et surtout en milieu à la fois acide et alcoolique. La présence du tannin et l'action de l'acide sulfureux favorisent la dissolution et la stabilisation de la couleur. Le sucre contribue également à l'améliorer, tant par lui-même que par l'alcool, qu'il contient en puissance et qui se forme dans la fermentation.

L'origine ou genèse de la matière colorante des raisins noirs est mal connue et controversée. Elle a une analogie certaine avec celle des matières colorantes bleues, violettes ou rouges, des fleurs et fruits et de certaines feuilles. Ces couleurs sont appelées anthocyanes ou anthocyanines, et on désigne souvent de même la matière colorante des raisins sous le nom d'œnocyane ou œnocyanine.

D'après une hypothèse très vraisemblable, l'œnocyane, comme tous les anthocyanes, serait de nature glucosidique.

L'apparition du pigment coloré sous la peau du grain de raisin, coïnciderait avec un accroissement de sucre dans ce grain et avec l'arrivée de glucosides (1) dans les cellules hypodermiques. Par dédoublement du glucoside, s'effectuant sous une action diastasique, il y aurait libération de glucose et séparation d'un composé phénolique, susceptible de donner, par oxydation ultérieure, due à une oxydase, les pigments colorés qui se montrent après la véraison.

La lumière et surtout la chaleur favorisent la formation du pigment, qui correspond à une fixation d'oxygène sur le corps phénolique séparé du glucoside et aussià une augmentation de la fonction respiratoire dans le grain. Mais comme la matière colorante est facilement oxydable, il convient que l'oxydation qui détermine sa formation, soit limitée et régularisée par la présence d'une autre substance, qui agisse pour la paralyser, si elle a tendance à devenir trop active. Cette substance sembre être le tannin, dont le rôle physiologique resté longtemps obscur, s'explique bien mieux depuis la découverte des phénomènes d'antioxydation en 1922 par les savants Moureu et Dufraisse.

En effet, jusqu'à la véraison la teneur en tannin de la pellicule va en croissant, et cet accroissement est d'autant plus grand que la pellicule est destinée à devenir plus riche en matière colorante. A partir de la véraison, cette teneur en tannin reste stationnaire et le tannin qui continue à se former, doit se porter sur d'autres organes, et principalement sur les pépins, où il

(1) Les glucosides sont des corps très répandus dans les végétaux ; ils sont susceptibles de se dédoubler, par hydrolyse au contact de l'eau ou des acides étendus, ou sous l'action de diastases spéciales, en deux substances dont l'une est une matière sucrée (généralement le glucose) et l'autre un dérivé phénolique de la série aromatique.

est en progression rapide au cours de la véraison et de la maturation. Pendant la même période de temps, la matière colorante s'élabore dans la peau aux dépens des glucosides.

La matière colorante et le tannin ont de grandes analogies par leurs propriétés physico-chimiques (1).

Le tannin est un composé phénolique, de la famille des phénols, et l'on a admis ci-dessus que la matière colorante était dérivée d'un composé phénolique, par oxydation. Ces deux substances organiques ont un noyau commun de nature phénolique.

En plus de la relation qui existe entre le tannin et la matière colorante, d'après laquelle la teneur en tannin et l'intensité colorante dans la pellicule varient dans le même sens, il y a une relation du même ordre entre l'acidité et la pigmentation, celle-ci étant activée et accrue par l'acidité préalable du suc cellulaire.

La matière colorante en formation, favorisée par cette acidité, atteint assez vite dans la peau son intensité normale. Mais, par la suite, ces acides, dont le principal et le plus énergique est l'acide tartrique, étant partiellement et progressivement saturés (salifiés) sous forme de sels acides (surtout de bitartrate de potassium ou crème de tartre) par la potasse qui émigre des feuilles vers les raisins, perdent peu à peu de leur force. De plus, une certaine proportion de cette acidité se porte vers le centre du grain, au voisinage des pépins, où se concentre du tannin sur leur enveloppe extérieure; elle est remplacée par du sucre dans la pellicule, de sorte que, à l'approche de la maturité, l'acidité est moindre à la périphérie que vers le centre, à l'inverse de ce qui existait au début de la véraison. Cette diminution de l'acidité au contact de la matière colorante, pendant la maturation, contribue à modifier la nuance rouge naturelle de la couleur pour la faire virer vers le violet. Mais par l'écrasement des grains l'acidité se distribue également dans toutes les parties, et la matière colorante reprend sa teinte rouge normale, qui passe dans le vin.

La présence du tannin, en proportion suffisante concurremment avec une acidité préalable assez élevée, est nécessaire pour la formation et la conservation de la matière colorante; il en est de même pour sa dissolution et sa stabilité dans le moût et le vin, avec cette différence que pour le vin, il y a

---

(1) Les tannins sont très répandus dans les végétaux, et il en existe un grand nombre de variétés. Ce groupe de substances présente les propriétés générales suivantes: corps amorphe, de nature colloïdale (colloïde positif, stable en milieu acide), à réaction légèrement acide, saveur astringente, coloration noire par leur dissolution avec les sels ferriques, coloration brune à l'air par oxydation en présence des bases (chaux, potasse, soude, ammoniaque) avec lesquelles elle se combine faiblement, fixation sur la gélatine de la peau des animaux pour former un corps insoluble et imputrescible (théorie du tannage), formation, en milieu acide, avec des colloïdes négatifs, peu stables, comme l'albumine des œufs, du sang, du lait, la gélatine, la caséine, les colles de poisson, etc., de précipités par coagulation de ces colloïdes sous l'action du tannin, entraînant avec eux les particules ténus en suspension (pratique de la clarification du vin par le collage).

La matière colorante précipite aussi les matières albuminoïdes, elle vire au vert noirâtre par les alcalis et redevient rouge par les acides, elle s'oxyde et s'altère par oxydation à l'air, surtout si elle est en milieu d'une acidité insuffisante par rapport à son intensité. Elle est protégée naturellement contre cette oxydation par le tannin, dont l'action est souvent complétée par l'emploi de l'acide sulfureux dans la vinification (Voir le renvoi ci-après relatif aux propriétés antioxygènes.

lieu de tenir compte, en plus du tannin contenu dans la peau, de celui qui est apporté par les pépins, et aussi par les grappes, lorsque la vendange n'est pas égrappée. C'est ainsi que les cépages teinturiers sont très tannifères, et que leur vinification exige une assez forte acidité. Il en est autrement pour l'Aramon, peu tannifère, à vin peu coloré, et à acidité peu énergique, provenant surtout de la crème de tartre, dont une bonne partie se dépose d'ailleurs pendant la vinification.

L'action du tannin comme protection de la couleur doit être attribuée à ses propriétés générales antioxygènes (1), propriétés que possède également et avec plus de force, l'acide sulfureux. La présence du tannin contribue aussi à atténuer les atteintes à la couleur qui proviennent d'une précipitation colloïdale.

La nuance de la coloration n'est pas affectée seulement par la proportion d'acidité. La nature de cette acidité exerce une grande influence, tant sur la teinte que sur sa fixité. L'acidité provenant des acides naturels du moût à l'état libre (tartrique, malique, citrique) est plus active à cet égard que celle de ces mêmes acides en combinaison dans des sels acides (bitartrate de potas-

---

(1) On appelle corps antioxygène tout corps qui, par sa présence, même en petite quantité, peut retarder ou même supprimer une oxydation par l'oxygène de l'air. Ce pouvoir d'empêcher l'oxygène libre de réagir n'appartient qu'à des corps oxydables, et, dans le phénomène qui se produit, non seulement le corps antioxygène ne s'oxyde pas, mais encore il entrave ou empêche l'oxydation de l'autre corps oxydable sur lequel il agit. D'après Moureu et Dufraisse il existe un grand nombre de corps possédant ces propriétés, notamment tous les phénols et leurs dérivés, composés phénoliques à fonction chimique phénol, connus depuis longtemps, comme antiseptiques. (Le pouvoir antiseptique serait dû à une action antioxygène entravant le processus d'oxydation des microorganismes).

A cette catégorie se rattachent les diverses variétés de tannins et en particulier le tannin des raisins et du vin.

Ces propriétés appartiennent aussi à des dérivés minéraux ou organiques de corps oxydables, comme le soufre, dont l'un d'entre eux est l'anhydride ou acide sulfureux, employé comme antiseptique dans la fabrication et la conservation du vin. Mais l'action antioxygène, de modération ou suppression de l'oxydation, ne peut s'exercer que si le milieu est suffisamment acide. Dans un milieu basique ou peu acide, le corps antioxygène a des propriétés opposées ; il devient prooxygène, c'est-à-dire favorise l'oxydation en l'accélérant au lieu de la ralentir.

Il pourra arriver que, suivant la composition du moût ou du vin en acidité, le corps antioxygène (tannin ou acide sulfureux) agissant sur la matière colorante se comporte soit comme antioxygène, soit comme prooxygène, et que de faibles variations d'acidité suffisent pour inverser cette action catalytique (qui est dite catalyse négative dans le premier cas et positive dans le second.

On conçoit par là le rôle essentiel que joue l'acidité du moût et du vin, pour la solubilisation, la fixation et la conservation de la couleur du vin. C'est pour cette raison que l'on recommande, dans la vinification des vins de couleur, de s'assurer qu'ils ont une acidité assez forte et de bien sulfiter pour empêcher l'action nuisible de l'oxygène de l'air sur la couleur.

Mais l'action antioxygène, à cause de sa généralité vis-à-vis des corps oxydables, s'exerce dans tous les phénomènes d'oxydation qui se manifestent au cours de la vinification ou pendant la conservation du vin, et dont les uns sont de nature physiologique tels que la multiplication des ferments aérobies et même aréobies, ces derniers ayant leur phase de pouvoir ferment précédée généralement d'une vie aérobie, pendant laquelle ils se multiplient, et d'autres de nature physico-chimique, comme l'insolubilisation d'une partie du tannin et de la matière colorante, ou des sels ferreux formés avec les acides naturels des vins.

sium, etc.), en admettant bien entendu dans les deux cas, la même acidité totale (1) mesurée en acidité tartrique ou sulfurique.

Cette différence s'explique par la considération de l'acidité réelle (2), qui est bien plus élevée dans le premier cas que dans le second.

---

(1) L'acidité totale d'un vin, exprimée en acide tartrique varie normalement de 6 à 12 gr. par litre, suivant les cépages ; elle est plus élevée de 25 à 30 o/o dans le moût, où elle varie de 7,5 à 15 gr.

On admet que l'acidité normale du vin est de 6 à 9 gr. en acide tartrique, pour les cépages français ordinaires avec 8 gr. pour les Aramons, 9 gr. pour les Carignans et autres cépages pour vins courants.

9 à 10 gr. pour les cépages colorés et teinturiers.

11 à 12 gr. pour les hybrides à vin coloré et même 13 gr. pour le Jacquez.

Le dosage de l'acidité totale peut se faire facilement avec l'acidimètre Salleron.

Au lieu d'évaluer l'acidité totale en acide tartrique, ou sulfurique, il serait plus logique de la déterminer par une fraction $c$ (appelée concentration moléculaire) du poids moléculaire $N$ d'acide correspondant à 1 atome-gramme d'Hydrogène acide, cette concentration étant la même quel que soit l'acide considéré (tartrique, sulfurique, citrique, chlorhydrique, etc.).

On aurait en représentant par $At$ l'acidité totale $At = cN$.

La valeur de $N$ est : la moitié du poids moléculaire normal de l'acide pour les bi-acides, comme l'acide tartrique, avec $N = \frac{150}{2} = 75$, ou comme l'acide sulfurique, avec $N = \frac{98}{2} = 49$ ; ou le tiers du poids moléculaire pour un triacide comme l'acide citrique avec $N = \frac{192}{3} = 64$.

Lorsque $c$ est égal à 1, $\frac{1}{10}, \frac{1}{100}, \ldots$ on dit que l'acidité totale est équivalente à celle d'une dissolution normale, déci-normale, centi-normale... d'un acide quelconque (tartrique, sulfurique, citrique, etc.)

Dans la pratique ordinaire, l'acidité tartrique des vins variant de 6 à 12 gr. par litre, correspond à des valeurs de $c$ comprises entre 0,08 et 0,16.

Le poids d'acide par litre étant $cN$, celui de l'hydrogène acide est de $c$ grammes, et l'on pourrait évaluer l'acidité totale en poids d'hydrogène acide par litre.

Connaissant ce poids, la loi d'Avoyadco permet de calculer le nombre de molécules d'hydrogène, nombre qui est le même que celui des molécules d'acide. Chaque molécule d'hydrogène étant fournie de deux atomes, le nombre d'atomes est double de celui des molécules.

Pour un vin de concentration moléculaire $c$, contenant $c$ grammes d'hydrogène acide par litre, le nombre d'atomes d'hydrogène est de $c \times 70{,}5 \times 10^{22}$. C'est un chiffre extrêmement grand, en rapport avec le diamètre infime des molécules ou des atomes.

(2) L'acidité totale ne donne qu'une idée imparfaite de la véritable acidité, car elle correspond à la fois à l'acidité réelle, dont l'action est immédiate, et à l'acidité en puissance ou potentielle, qui se manifeste lorsque la précédente est neutralisée et au fur et à mesure de cette neutralisation.

Ce qu'il importe de considérer c'est, non l'acidité totale, mais l'acidité réelle, parce qu'elle est immédiatement libre et utilisable.

Le vin, comme toute solution acide, renferme à la fois des ions hydrogènes libres, provenant de la dissociation des corps acides, et des ions $H$ combinés, non dissociés, le total de ces deux sortes d'ions étant égal au nombre d'atomes $d'H$ acide, qui, comme on l'a vu dans le précédent renvoi peut se représenter par $Kc$, où $K$ est une constante et $c$ la concentration moléculaire acide de la solution ou le poids en grammes $d'H$ acide par litre. Ce sont les ions $H$ libres, qui donnent au milieu son énergie acide. L'acidité réelle

D'autres éléments que l'insuffisance d'acidité peuvent influer pour déplacer la nuance de la couleur vers le violet et diminuer sa stabilité, par exemple une augmentation de la teneur en fer (sous forme de combinaison ferreuse) de la matière colorante, comme on l'observe avec les cépages teinturiers et avec certains cépages, à vin bien coloré, complantés dans des terrains ferrugineux ; la présence d'un excès de potasse dans le vin, comme cela arrive dans les années pluvieuses pendant les vendanges, pourra produire un effet analogue par une combinaison potassique avec la matière colorante. Dans les deux cas, l'addition d'acide tartrique à la cuve ou d'acide citrique à la cuve ou au vin fait servira de correctif pour améliorer la couleur en la ramenant vers le rouge.

On signalera ici cette particularité que l'acide citrique est plus efficace, à poids égal, que l'acide tartrique, pour prémunir les vins de cépages teinturiers et de Jacquez contre la casse ferrique, occasionnée, comme l'on sait, par une oxydation et précipitation du fer de la matière colorante au cas d'insuffisance d'acidité.

Le jus de raisin est riche en acidité totale même à la maturité ; une partie se précipite pendant la vinification sous forme de crème de tartre (bitartrate ou tartrate acide de K) et il passe dans le vin environ 70 à 75 o/o de l'acidité primitive.

Une acidité élevée est nécessaire dans le raisin pour le développement et la conservation de la matière colorante, comme il a été expliqué, et à pour empêcher la précipitation des matières albuminoïdes, par le tannin, qui se trouve à leur contact dans le suc cellulaire. Pendant la vinification, cette acidité contribue à favoriser la dissolution de la couleur dans le vin et empêcher son altération par oxydation ou précipitation colloïdale. Dans le vin

---

représente la proportion d'ions *H* libres ; elle s'évalue par la concentration en ions Hydrogène *cH*, ou, plus simplement, par la puissance Hydrogène, *pH*, qui est le logarithme vulgaire de *cH* changé de signe.

Prenons le cas d'un vin ayant une acidité de 6 gr. par litre, exprimée en acidité tartrique. La concentration moléculaire est de 0,08 ; il y a 8 o/o de molécules acides ou d'atomes *d'H* acide, donnant un poids de 0 gr. 08 *d'H* par litre. Sur ces atomes *d'H*, une fraction se trouve à l'état d'ions *H* libres (ou dissociés) et cette fraction est égale à la concentration *cH* en ions *H*. Si pour le vin considéré $cH = 0,5 \times 10^{-3}$, le poids d'ions *H* libres par litre sera $0,08 \times 0,5 \times 10^{-3}$ = quatre centième de milligramme, correspondant à un nombre d'atomes *d'H*, vingt mille fois plus petit que celui de l'ensemble des atomes *d'H* libres et combinés.

La concentration en ions *H* d'un vin normal est comprise entre $0,5 \times 10^{-3}$ et $1,5 \times 10^{-3}$, avec une puissance Hydrogène *pH* allant de 3,3 à 2,8, les deux seconds chiffres correspondant à l'acidité réelle la plus élevée. D'un autre côté l'acidité totale tartrique va de 6 à 12 gr. et la concentration moléculaire de 0,08 à 0,16.

Pour une solution aqueuse d'acide tartrique de même concentration moléculaire, la concentration des ions *H* et par suite l'acidité réelle, est beaucoup plus élevée que pour le vin (environ décuple).

La faible acidité réelle du vin par rapport à celle de l'acide tartrique est due à ce que l'acidité du vin provient de sels acides, (dont le plus important est le bitartrate ou tartrate acide de *K*) beaucoup moins dissociables en ions *H* que l'acide tartrique, qui est par lui-même, un acide assez énergique.

Cependant, l'addition d'acide tartrique à la vendange ne produit pas une augmentation de l'acidité réelle en rapport avec la quantité apportée. Cela tient à ce qu'il entre en combinaison saline, en déplaçant d'autres acides moins énergiques, qui donnent une acidité supplémentaire plus faible. A cet égard, l'acide citrique peut, à poids égal, donner de meilleurs résultats, tout en rendant le vin moins dur.

fait, où la coagulation et le dépôt des matières albuminoïdes en suspension, doit s'opérer par l'action du tannin, pour obtenir la clarification, et où la couleur est mieux dissoute et stabilisée grâce à l'alcool formé dans la fermentation, une proportion moindre d'acidité est nécessaire, l'alcool pouvant suppléer dans une certaine mesure à la réduction de pouvoir antioxygène, que subit le tannin, par sa précipitation et par la diminution d'acidité. Il convient cependant que cette acidité ne descende pas au-dessous d'un minimum, qui a été indiqué d'autre part.

Les vins rouges présentent une grande variété de coloration allant depuis le rouge violet franc, que possèdent certains vins, dits bleus, jusqu'à la couleur des vins vieux passés.

Cependant, comme l'a montré Dujardin, à propos du vinocolorimètre Salleron, il suffit d'une gamme de dix couleurs ou nuances-types, établie d'après les gammes chromatiques de Chevreul, comprenant six sortes de violet rouge et quatre de rouge, pour mesurer la coloration de tous les genres de vin. Les dix couleurs prises comme unités sont identiques comme intensité cololante. Dans le fonctionnement de l'appareil, on détermine l'intensité colorante du vin, d'après l'épaisseur d'une couche de vin ayant la même intensité colorante que celles des nuances-types, et la nuance de la couleur par comparaison avec les dix couleurs de la gamme adoptée. Il est évident que l'intensité colorante du vin est en raison inverse de l'épaisseur de la couche de vin donnant l'intensité type.

(*à suivre*)

Henri Armet,
Ancien élève E. P.
Propriétaire Viticulteur à Bizanet (Aude).

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Semaine Internationale de Motoculture d'automne 1926.** — Une semaine internationale de motoculture, organisée par la Chambre syndicale de la motoculture de France et la Chambre syndicale du matériel de motoculture, en collaboration avec le ministère de l'Agriculture et le ministre de la Guerre, se déroulera à Versailles (Terme du Haut-Buc) du 5 au 10 octobre 1926.

Une partie des terrains sera réservée aux essais prévus par l'arrêté ministériel du 11 juin 1925, concernant une Exposition de tracteurs et moteurs agricoles fonctionnant à l'essence ou au gaz pauvre (gazogène à charbon de bois ou à bois), appareils spéciaux pour la vigne et pour la culture maraîchère ; camions militaires fonctionnant au gaz pauvre, appareils mobiles pour la carbonisation du bois ; appareils de labourage électrique, appareils d'abatage mécanique du bois, appareils de drainage mécanique.

Un service spécial d'autobus assurera le parcours entre la gare de Versailles (rive gauche) et le terrain de l'exposition à Buc.

Pour tous renseignements s'adresser, au Commissariat général, 30, avenue de Messine, Paris (8e).

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les transactions de gros à gros sont restées très calmes depuis huit jours sur la place de Paris. Les cours n'ont pas subi de modification importante, néanmoins la tendance est assez ferme. Des vins rouges d'Algérie ont été traités de 170 à 190 fr. pour des 11°, on a offert 160 à 170 fr. pour des vins rouges du Midi, de 9°5 à 10°. Des vins blancs de même provenance et titrant 8 et 9° ont été payés 145 et 155 fr. ; des blancs d'Algérie de 10 et 11° ont vu les prix de 172 à 180 fr. à l'hectolitre nu en wagon Paris.

Les vins de 1925 deviennent plus rares et les prix en sont fermes.

En Algérie 1925, on ne trouve plus de vins rouges à la vente, il y a encore quelques rosés pour lesquels la demande a été moins active.

Les vins d'Espagne rouges vieux se traitent à 175 fr. en entrepôt.

Les ordres du commerce de détail sont plus clairsemés, les besoins étant couverts pour un certain temps par les achats un peu précipités de ces temps derniers.

**Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle* :**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 20 sept. | Cours du 27 sept. |
|---|---|---|---|
| | | | Vins nouveaux |
| 8°..... | 62 | 12 fr. 50 à | 12 fr. 5 à |
| 8 à 9°..... | | 13 fr. le d. | 13 fr. 50 le d. |
| 9 à 10°..... | à | | |
| 11°..... | | | |
| 11 à ».....| 75 | | |
| Costières..... | 7 fr. 75 le d. | | |
| Rosé, paillet, gris..... | | 12 fr. le deg. | 13 à 13 fr. 50 |
| Blanc Bourret..... | | | le degré |
| Blanc Picpoul..... | | | |

**Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.***

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 21 sept. | Cours du 28 sept. |
|---|---|---|---|
| | | | Vins nouveaux sous marc |
| 8 1/2..... | | » | 12 à 13 fr. |
| 9°..... | 68 | 8 à 10° : 100 à 125 | le degré |
| 10°..... | à | | Logés de 12,50 |
| 11°..... | 80 | 10° à 11° : 126 à 135 | à 14 fr. le deg. |
| Rosé..... | | » | 13 à 15 fr. le d. |
| Blanc..... | 8,25 à 8,50 le d. | » | 14 fr. le deg. |

Récolte de 1925 : rouge de 8 à 11°, 110 à 140 fr.

— La Cave coopérative de Marsillargues a effectué les ventes suivantes : 4.000 hectos 9 deg. 1, le 21 septembre, à 120 francs ; 1.500 hectos 9 deg. 1, le 25 septembre, à 125 francs ; 3 000 hectos 9 deg. 1, le 27 septembre, à 130 francs. Le tout l'hectolitre nu et pris sur place. Conditions habituelles de paiement et d'enlèvement.

**Caves coopératives.** — Le président de la Fédération Méridionale des Caves coopératives de vinification, 16, rue de la République, à Montpellier, nous communique la note suivante :

La récolte à St-Laurent-d'Aigouze (Gard) sera une petite moitié de la production d'une année normale et le vignoble a été abîmé par les gelées du printemps et les chutes d'eau de ce temps.

La Cave coopérative de cette localité ne vinifiera, cette année, pas plus de 21.000 hectolitres au lieu de 55.000 comme d'habitude. La qualité des vins sera supérieure et le degré plus élevé. Les prix offerts jusqu'à ce jour sont de 13 fr. 50 le degré.

**Cette.** — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 22 septembre 1926

Vins rouges courant de 8 à 10 degrés, l'hecto, de 100 à 125 ; rosé, le degré, »» fr.; blanc, le degré »» à »», nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 10 à 12 degrés, de 12 fr. 50 à 13 fr.; 12 et au-dessus, le degré, 13 à 13 fr. 50 ; rosé 10 à 12 degrés, le degré, 12 fr. à 12 fr. 50 ; 12 deg. et au-dessus, 12 fr. 50 à 13 fr. le degré, suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

Vins d'Espagne, mistelle blanche, pas d'affaires.

Parmi les ventes réalisées un peu partout, nous relevons en vins nouveaux : A. B., petit lot, 9°6, sous marc, 122 fr.; petit lot, 7°7, retiraison immédiate, 102 fr.; cave C., rouge, 13 fr. 50 le degré ; blanc de blanc, 14 fr. en logé.

Des offres à 14 fr. le degré, logés pour bourrets, ont été refusées. Un lot de blanc, de 1925, à A., 11°4, 145 fr. l'hecto.

**— Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 17 sept. | Cours du 24 sept. |
|---|---|---|---|
| | | 8 à 10° de 12,25 à 13 le degré | 8 à 10° 12,25 à 13 le degré |
| 8°..... | | | |
| 9°..... | 68 | » | » |
| 10°..... | 75 | » | » |
| 10 à 12°..... | | » | » |
| Vins rosés..... | | » | 12,50 à 13 fr. |
| Vins blancs..... | 8 à 9 le deg. | | |

**Pézenas.** — Cours des vins, semaine du 25 septembre 1926 :

Récolte 1926. Vins rouges, de 8 à 11 degr. de 12 fr. 50 à 13 fr. 50 le degré.

Récolte 1925 : Rosés, de 13 fr. à 13 fr. 50 le degré ; blancs, de 13 à 13 fr. 50 le degré ; clairette pas d'affaires.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

**Olonzac.** - Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 26 septem.

Vins vieux, récolte 1925 ; 13 fr. 50 le degré ; vins nouveaux 1926, 12 à 13 fr. le degré.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

**Aude. — Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 16 sept. | Cours du 23 sept. |
|---|---|---|---|
| 7 à 8..... | » | » | » |
| 8 à 9°..... | » | 8 à 12° 12,50 à | 9 à 12° 13 à |
| 9 à 10°..... | 70 à 75 | 13 fr. le degré | 13 fr. 50 le deg. |
| 10 à 11°..... | 75 à 80 | | |
| 11 et au-dessus..... | 80 à 87 | | |

**Carcassonne.** — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 26 septembre 1926 :

Vins rouges de 8 à 11 degrés, de 105 à 150 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

**Lézignan** (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1925 :

Vins du Minervois et des Corbières : 9 à 12 degrés, 13 fr. le degré.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions, et avec appellation d'origine Minervois ou Corbière.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**. — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 18 sept. | Cours du 25 sept. |
|---|---|---|---|
| 7 à 8°. | | Pas d'affaires | Vins nouveaux sous marc de 11 à 12 fr. le degré logé de 12 à 13 fr. le degr. |
| 8 à 9° | | Pas de cote | |
| 9 à 10° | 68 à 72 | | |
| 10 à 11° | 72 à 78 | | |
| 11 à 12° | 78 à 84 | | |
| 12 à 13° | 84 à 90 | | |

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Saint-Luc à Passa**. — On nous écrit : « Mauvaises vendanges en notre région, en raison d'une coulure excessive. Au lieu de 1000 hect. d'Alicante et de Grenache que je puis faire en bonne année, j'en aurais 100 hect à peine. Je commence mes Carignans qui me consolent un peu. Je ne finirais pas avant le 15 octobre courant les vendanges tardives ». — R.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille**. — Cote officielle des vins. Marché du 22 septembre. — Région : Rouge, de 8 à 9 degrés, 100 à 113 fr. ; de 9 à 10 degrés, de 113 à 123 fr. ; de 10 à 11 degrés, 123 à 132 fr. ; vins rosé : 11 fr. 50 à 12 fr. le degré ; blanc, de »» à »» fr. le degré.

Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave ; pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Ces prix sont à majorer de 55 fr. 75 pour revente de demi-gros au détaillant.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 140 à 150 fr. l'hecto ; 11 à 12 deg. 150 à 160 francs l'hectolitre.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 18 septembre 1926.

Vin rouge :

Toutes qualités réunies, le degré, 10 fr. à 11 fr.

Vin blanc :

De raisins rouges, de 10 fr. à 11 fr. le degré.

De raisins blancs, de 10 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré.

Vins de dillerie (propriété), sans affaires.

Nus, quai Alger.

ALCOOLS

**Nimes.** — 3/6 bon goût, 86 degrés, 710 à 720 fr. ; 3/6 de marc, 86°, 670 à 680 fr. ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 390 à 400 fr.

**Béziers.** — Trois-six de vin 86°, de 690 à 710 fr. ; eau-de-vie de vin de Béziers, 52°, 520 à »»» fr. ; trois-six de marc, 86°, degrés, 605 à 625 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 365 à 375 fr.

*Cours des alcools naturels,* communiqués par le Syndicat des distillateurs et rectificateurs : alcool rectifiés extra neutres, 96 à 97°, de 975 à 980 fr. les 100 degrés ; alcools simple rectification, 92 à 94 degrés, de 960 à 965 fr. les 100°.

**Montpellier.**— Esprit trois-six, vin les 86 degrés, pas d'affaires ; eaux-de-vie de marc 86°, 688 fr. ; rectifié de 95 à 97°, pas d'affaires, pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, 370 à 375 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

La distillerie Coopérative de Mudaison (Hérault) vient de vendre un lot de trois-six de vin de diffusion à 86 degrés de sa production actuelle sur la base de 800 francs les 100 degrés, enlèvement immédiat et paiement comptant.

### TARTRES

**Montpellier.** — Crème de tartre, 885 à « fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, » fr. »» à » fr. »» pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, » fr. »», pris à la propriété.

### CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.* — 28 septembre 1926.

| | septembre | octobre | 4 de novembre |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Blé ..... | 235 P. | 238 A. | 240 A. |
| Seigle..... | 185 N. | 180 N. | 180 N. |
| Avoine noire. | 124 P. | 130,50 P. | 141-141,25 P. |
| Avoine..... | 121 N. | 127 N. | 136 N. |

**New-York.** — On cote en clôture :

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| | — | — | — | — |
| Blés roux d'hiver..... | 1,47 »/» | 146.95 | 195.94 | — 1.17 |
| Septembre..... | 1,39 »/» | 138.96 | 185.28 | »»» |
| Décembre..... | 1,41 1/2 | 141.45 | 188 61 | — 1 17 |
| Mai..... | 1,46 1/2 | 146.70 | 195.61 | — 1.66 |
| Maïs disp ..... | 88 1/2 | 101.92 | 127.40 | — 1.08 |

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 151 »/» c. le bushel (201 fr. 27 les 100 kilos) bigarré durum 143 »/» cents (190 fr. 61).

### DIVERS

**Cette.** Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, »»» à »»» fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 210 à 220 fr. ; sulfate potasse 48/52, 115 à 120 fr. ; chlorure potassium 48/52, 85 à 90 fr. ; sylvinite riche 20/22, 33 à 36 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, »»» à »»» fr. ; superphosphate minéral 14, 33 à 37 fr. ; sulfate de fer, 38 à 42 fr. ; logé gare de Cette.

---

*Le Gérant :* G. Fournera.

---

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du Dimanche 19 Septembre au Samedi 25 septembre 1926*

| | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill. | PLUIE 1925 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Nantes** | | | | | | |
| Dimanche... | 32 | » | 23 | 11 | » | 0.4 |
| Lundi..... | 31 | 16 | » | « | » | » |
| Mardi..... | » | 12 | » | « | » | » |
| Mercredi.... | 24 | 12 | » | » | » | » |
| Jeudi..... | 22 | 9 | » | 8 | » | 1 |
| Vendredi.... | 24 | 12 | » | » | » | 0.4 |
| Samedi..... | 23 | 13 | » | 11 | » | 8 |
| Total..... | 156 | 74. | 23 | 30. | » | 9.8 |
| **Rochefort** | | | | | | |
| Dimanche.. | 28 | 16 | » | » | » | 2 |
| Lundi..... | 26 | 18 | » | » | » | 3 |
| Mardi..... | 22 | 16 | » | » | » | » |
| Mercredi.. | 25 | 16 | » | » | » | 24 |
| Jeudi..... | 23 | 12 | « | » | » | » |
| Vendredi... | 21 | 15 | » | 5 | » | 0.3 |
| Samedi.... | 19 | 13 | » | 11 | » | 7 |
| Total.... | 164 | 106. | » | 16 | » | 36.3 |
| **Clermont-Ferrand** | | | | | | |
| Dimanche... | 29 | » | » | 16 | » | » |
| Lundi..... | 31 | » | 22 | 12 | » | 6 |
| Mardi..... | 29 | 12 | » | » | » | » |
| Mercredi.... | 28 | 16 | 23 | 15 | » | 1 |
| Jeudi..... | 20 | » | 12 | 9 | » | 5 |
| Vendredi.... | 24 | 10 | » | » | » | » |
| Samedi..... | 26 | » | » | 7 | . | 0.5 |
| Total.... | 187 | 38. | 57 | 59. | » | 12.5 |
| **Bordeaux** | | | | | | |
| Dimanche.. | 31 | 16 | 22 | 13 | » | 0.2 |
| Lundi..... | » | 18 | 26 | 13 | » | » |
| Mardi..... | 28 | 12 | » | » | » | » |
| Mercredi... | 30 | 15 | 28 | 12 | » | 17 |
| Jeudi..... | 27 | 7 | » | 10 | » | 19 |
| Vendredi... | 29 | 13 | 18 | 6 | » | 5 |
| Samedi.... | 27 | 12 | » | 11 | » | 1 |
| Total... | 172 | 93 | 94 | 65 | » | 42.2 |
| **Toulouse** | | | | | | |
| Dimanche.. | 29 | 20 | 28 | 17 | » | » |
| Lundi..... | 30 | 18 | 25 | 15 | » | » |
| Mardi..... | 31 | 14 | » | » | » | » |
| Mercredi... | 34 | 13 | » | 15 | » | » |
| Jeudi..... | 23 | 12 | » | 10 | » | 2 |
| Vendredi.. | 32 | 14 | » | 10 | » | » |
| Samedi..... | 32 | 16 | 19 | 8 | 6 | » |
| Total.... | 211. | 107. | 72 | 75 | 6 | 2 |
| **Perpignan** | | | | | | |
| Dimanche... | 27 | 18 | 26 | 17 | » | » |
| Lundi..... | 28 | 19 | 24 | 17 | » | » |
| Mardi..... | 33 | 21 | » | « | » | » |
| Mercredi.... | 33 | 22 | 25 | 15 | » | » |
| Jeudi..... | 33 | 16 | » | 14 | » | » |
| Vendredi... | 33 | 19 | 22 | 10 | » | » |
| Samedi... | 33 | 19 | 22 | 8 | 1 | » |
| Total.... | 220 | 134 | 119 | 81 | 1 | » |

| | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill. | PLUIE 1925 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Mourmelon** | | | | | | |
| Dimanche... | 31 | 13 | 24 | 11 | » | » |
| Lundi..... | 33 | 13 | » | » | » | » |
| Mardi..... | 31 | 16 | » | » | » | » |
| Mercredi.... | 18 | 15 | 20 | » | 0.2 | » |
| Jeudi..... | 14 | 5 | 15 | 10 | 0.1 | 4 |
| Vendredi.... | 21 | 7 | 16 | 5 | » | » |
| Samedi..... | 18 | 12 | » | 10 | » | 2 |
| Total..... | 166 | 81 | 75 | 36. | 0.3 | 6 |
| **Besançon** | | | | | | |
| Dimanche.. | 31 | 14 | » | » | » | » |
| Lundi..... | 30 | 14 | » | » | » | » |
| Mardi..... | 30 | 14 | » | » | » | » |
| Mercredi.. | 28 | 15 | » | 15 | » | » |
| Jeudi..... | 20 | 13 | » | 10 | » | » |
| Vendredi... | 21 | 6 | » | » | » | » |
| Samedi.... | 21 | 10 | » | 7 | » | » |
| Total.... | 181 | 86 | » | 32 | » | « |
| **Lyon** | | | | | | |
| Dimanche... | 31 | 14 | 26 | 16 | » | » |
| Lundi..... | 30 | 11 | 25 | 15 | » | 4 |
| Mardi..... | 29 | 12 | » | » | » | » |
| Mercredi.... | 29 | 16 | 27 | 20 | » | » |
| Jeudi..... | 21 | 11 | 22 | 11 | » | 62 |
| Vendredi.... | 22 | 6 | 15 | 3 | » | 1 |
| Samedi..... | 21 | 8 | 17 | 7 | » | » |
| Total.... | 183 | 78 | 132 | 72 | » | 67 |
| **Marseille** | | | | | | |
| Dimanche.. | 29 | 15 | 26 | 11 | » | » |
| Lundi..... | 29 | 14 | » | 21 | » | » |
| Mardi..... | 30 | 15 | » | » | » | « |
| Mercredi... | » | 14 | 26 | 21 | » | » |
| Jeudi..... | 31 | 13 | 25 | 14 | » | » |
| Vendredi... | 27 | 11 | » | 12 | » | » |
| Samedi.... | 28 | » | 21 | 7 | » | » |
| Total... | 174 | 82 | 98 | 86 | » | » |
| **Montpellier** | | | | | | |
| Dimanche.. | 27.0 | 17.5 | 23.3 | 16.9 | » | 6 |
| Lundi..... | 30.9 | 14.9 | 25.6 | 16.9 | » | » |
| Mardi..... | 33.3 | 18.0 | 25.2 | 16.3 | » | 1.0 |
| Mercredi... | 32.3 | 16.8 | 21.2 | 17.5 | » | 2.5 |
| Jeudi..... | 31.3 | 13.5 | 19 3 | 14.9 | » | » |
| Vendredi.. | 29.0 | 12.5 | 22 0 | 8.7 | » | » |
| Samedi..... | 29.0 | 17.2 | 18.9 | 6.0 | 2 | » |
| Total.... | 212.8 | 110.4 | 155.5 | 94.2 | 2 | 9.5 |
| **Alger** | | | | | | |
| Dimanche... | » | » | » | » | » | » |
| Lundi..... | » | 16 | 28 | 22 | » | » |
| Mardi..... | » | » | » | » | » | « |
| Mercredi.... | » | 25 | 30 | 19 | » | » |
| Jeudi..... | » | 24 | » | « | » | » |
| Vendredi... | » | 22 | » | 19 | » | » |
| Samedi... | » | 24 | » | » | » | » |
| Total.... | « | 111 | 58 | 60 | » | » |

**Observations.** — Automne.

**SULFATE d'AMMONIAQUE**
20 o/o d'Azote ammoniacal

**CIANAMIDE**
15 ou 20 o/o
Azote ammoniacal

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
4, Rue de l'Herberie, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
**BONS ENGRAIS AZOTÉS**
pour VIGNES

EN VENTE dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

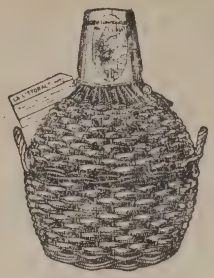
SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
# J.-B. TORRILHON
AU CAPITAL DE 7.500.000 DE FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
**Caoutchouc** pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
**Courroies** pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.
**Vêtements imperméables** pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
**Bandage cloisonné « La Touriste »**, breveté S. G. D. G.
**Bandes pleines et Bandes américaines B. et S.** pour voitures attelées.
**Chaussures caoutchouc** pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

AGENCES
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

**SUCCÈS COMPLET AUX VENDANGES**
***OFFRE GRATUITE***
*d'une intéressante brochure de 48 pages*
sur la
**Vinification parfaite**
et Amélioration de Qualité des VINS
ROUGES et BLANCS, fins et ordinaires
AVEC LES
**RADIOLEVURES DE LA CLAIRE**
ET LE
**BIOSULFITE JACQUEMIN**
(20 o/o anhydride sulfureux
et 20 o/o phosph. bi-ammonique en vol.)
Résultats: **Amélioration générale du vin**
Augmentation du degré alcoolique
Bouquet plus développé
Clarification rapide
Conservation assurée
**DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.**
Brochure envoyée gracieusement sur demande adressée à
**L'INSTITUT JACQUEMIN**
MALZÉVILLE-NANCY (M.-&-M.)

# ENGRAIS PLASMIN
Fluoré Complet
(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)
Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES
RÉSULTATS MERVEILLEUX
SUR TOUTES CULTURES
Gros rendements
*Demander renseignements*
*gratuits, analyse et prix*
à INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-et-M.)
Registre du Commerce : Nancy, n° 1740



## 230 gr. de gaz sulfureux

pur et libre, absence garantie de bisulfite de soude,
235 grammes de phosphate bi-ammonique pur,

**c'est-à-dire de phosphate d'ammoniaque**

de puissance nutritive doublée :

voilà les caractéristiques du

# Sulfophosphate HUBERT

Seul fabricant :

# LA LITTORALE

**53, Allées Paul Riquet, BÉZIERS**

*Méfiez vous des produits à bas prix, leur qualité s'en ressent..... celle de vos vins serait amoindrie*

8389

---

## CULTIVATEURS ! avant l'hiver,

Employez sur vos BLES ! sur toutes vos CEREALES d'automne

# *le Nitrate de Soude du Chili*

*( 75 à 150 kilos à l'hectare )*

Vous provoquerez ainsi une **levée rapide,**
Un **enracinement profond,**
Une **végétation initiale** particulièrement **vigoureuse, et vos céréales** se **défendront** efficacement contre les

**rigueurs de l'hiver,**

**contre** la maladie et contre tous leurs ennemis **naturels**

*Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la*

**Délégation Française des Producteurs de**

## NITRATE DE SOUDE DU CHILI

**60, rue Taitbout, PARIS (9e)**

Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, ingénieur agronome 27, rue des Lices à **AVIGNON**

**Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles**

# CUVES A VIN, ALCOOL

*avec ou sans revêtement en verre*

**BORSARI & C°** PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10e)
Ingénieurs-Constructeurs BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

*Adresses télégraphiques :* **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
*Téléphone :* **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**
***Projets, devis, visites gratuits*** R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

**FABRIQUES DE PRODUITS CHIMIQUES BILLAULT**
2, 4 et 6, Place de la Sorbonne, 22 — PARIS Ve.

**PYRAFOLLIOL** Radical contre la pyrale et le folletage en traitements d'hiver.

**BOUILLIE INSECTICIDE BILLAULT** Le seul arséniate de plomb donnant des résultats positifs contre l'Eudémis et la Cochylis.

**ARSÉNIATE BILLAULT** contre l'Altise. R. C. Seine 209.029 B

**Arrondissement de : Béziers, Aude et Pyrénées-Orientales :** M. Bayard, à Carcassonne.
**Arrondissement de : Montpellier et Gard :** M. René Laval, 1, rue du Cheval-Vert, **Montpellier**
**Département de la Marne :** M. Turgy-Lallement, à Mesnil-sur-Ogé (Marne).


# Le Mildiou de la Vigne

CARACTÈRES — CONDITION DE DÉVELLOPPEMENT — TRAITEMENT


Par L. RAVAZ

PROFESSEUR DE VITICULTURE
DIRECTEUR DE LA STATION DE RECHERCHES VITICOLES A L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE DE MONTPELLIER


*Extrait de la Table des Matières*


Historique. — Origine. — Caractères. — Dégâts. — Etiologie : Les zoospores, le mycélium, les suçoirs ; les conidies, comment elles germent.

Les spores d'hiver : Leur germination, contamination de la vigne. — Conditions de développement de la maladie. Influence de la température et de l'humidité sur la germination des conidies, sur la contamination et sur le développement des taches. Taches d'huile et taches blanches. — Influence du sol, des pratiques culturales, des labours, de l'herbe, du sujet, etc.

Résistance des diverses espèces et variétés de vignes.

Traitement. — Destruction des conidies et des zoospores. — Le cuivre. — Les verdets.

La bouillie bordelaise, préparation. — Influences des modes de préparation sur les qualités. Structure physique, composition chimique. Bouillies acides et alcalines.

La bouillie Bourguignonne ; préparation, état physique, composition. — Eau céleste Ammoniure de cuivre. — Propriétés des bouillies : adhérence, mouillabilité ; Bouillies mouillantes. — Bouillies soufrées.

Poudres. — Pulvérisateurs. — Le cuivre et le vin. — Le cuivre et la végétation. — Le cuivre dans le sol.



Un volume in-8 de 200 pages avec 48 figures dans le texte.

COULET et FILS, Libraires-Editeurs, Grand'Rue, 5, MONTPELLIER. — Prix, 9 fr. Franco poste, 10 fr.

# Viticulteurs, Agriculteurs

**SULFITEZ** tous, cette année, vos vendanges au soufre sans coulure, breveté S. G. D. G.

## GLORIA-SCHLŒSING

qui remplace économiquement le **Métabisulfite** très cher, et les **solutions sulfureuses** inconstantes. Ce soufre détrône partout les mèches soufrées.

**FUMEZ** rationnellement vos terres aux

## ENGRAIS COMPOSÉS SCHLŒSING

En sols acides, humifères, tourbeux, pauvres en chaux le

## MICROPHOSPHATE SCHLŒSING

se montre égal ou supérieur aux scories, et coûte moins.

**VITRIOLEZ** à sec vos semences de céréales cariées ou charbonneuses, à la

## VITRIOLINE SCHLŒSING

qui a donné, cette année, des résultats parfaits.

**PRÉSERVEZ** des rongeurs vos pommes de terre et tubercules en cave, avec le

## TUBERCULOL SCHLŒSING

poudre insectifuge, inoffensive pour l'homme et les tubercules.

**PULVÉRISEZ** cet hiver, vos vignes au

## PYRALION SCHLŒSING

souverain contre l'Esca ou Apoplexie, la Pyrale, etc.

---

**Demandez de suite les Notices gratuites aux**

# USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

**175, rue Paradis, MARSEILLE**

**Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sèptèmes, Arles**

*Société Anonyme par Actions. Capital : 5.100.000 Francs*

ou à leurs **Agents et Représentants**

**Agence et Dépôt à BORDEAUX, 59 bis cours Victor-Hugo.**

EDITION DE L'EST-CENTRE

47e Année. — N° 41 Dimanche 10 Octobre 1926

Tome LXXXVI

LE

# PROGRÈS AGRICOLE

## ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le " **Messager agricole du Midi** " et " **La Vigne Américaine** "

Publié sous la direction de

**L. DEGRULLY & L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

(Propriétaires-Viticulteurs)

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY.**

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

**COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE**

**R. Bichet**, professeur d'Agriculture à Villefranche.

**C. Blin**, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.

**D. Donon**, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.

**L.-J. Grandvoinnet**, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain

**J. Guicherd**, Insp. gén. de l'Agric.

**G. Jannin**, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.

**Lebrun**, directeur des services agricoles de la Marne.

**J.-B. Martin**, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.

**L. Mathieu**, directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

**L. Rougier**, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.

**Roy**, directeur des Services agricoles de l'Isère.

**Vermorel**, président du Comice agricole du Beaujolais.

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**

et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun.

**Il publie des planches coloriées hors-texte**

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **34** fr. — Pays étrangers, **60** fr.

**Le Numéro : 75 centimes**

*Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces*

A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

H 3

OCT 23

DEN LIBR

## Souches bien nourries portent de belles grappes

Vos souches ne peuvent porter de belles grappes, abondantes et grasses, que si elles ont été bien nourries. Or, cette nourriture indispensable, le sol appauvri, ne peut la leur donner. Nourrissez-les donc vous-même avec du

# VIGOR

"l'aliment complet"
de la vigne.

## LA LITTORALE

BÉZIERS (Hérault)

# LA VIGNE NOUVELLE

**par les Hybrides producteurs directs**

**Un pied de 6.905**

le roi des hybrides noirs, 2me feuille de greffe en place, sur pied d'un an, porte-greffe 93-5.

## Viticulteurs, Propriétaires !

plantez le Roi des Hybrides

## SEIBEL 6905

**DISPONIBLE** très beaux greffés, racinés et boutures de ce merveilleux cépage, ainsi que d'autres très intéressants tels que :

4643 5437-5455-6186-6740-8216-8218 ; *en blanc*: 4986-5409-5658-6468-8402-8407, etc.

**Authenticité garantie**

Demandez Renseignements et Prix-courant franco à :

**M. JEAN MALOD**
Viticulteur-Pépiniériste

**Route de Marseille,**
**à MONTÉLIMAR (Drôme).**

**SULFATE d'AMMONIAQUE**
20 o/o d'Azote ammoniacal

**CIANAMIDE**
15 ou 20 o/o
Azote ammoniacal

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
4, Rue de l'Herberie, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
**BONS ENGRAIS AZOTÉS**
pour VIGNES

EN VENTE dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
# J.-B. TORRILHON
AU CAPITAL DE 7.500.000 DE FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc. vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
**Caoutchouc** pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
**Courroies** pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias, balais-racloirs, tapis caoutchouc.
**Vêtement imperméables** pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
**Bandage cloisonné « Le Touriste »**, breveté S. G. D. G.
**Bandes pleines et Bandes américaines B. et S.** pour voitures attelées.
**Chaussures caoutchouc** pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

AGENCES
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

**SUCCÈS COMPLET AUX VENDANGES**
***OFFRE GRATUITE***
*d'une intéressante brochure de 48 pages*
sur la
**Vinification parfaite**
et **Amélioration de Qualité des VINS ROUGES et BLANCS**, fins et ordinaires
AVEC LES
**RADIOLEVURES DE LA CLAIRE**
ET LE
**BIOSULFITE JACQUEMIN**
(**20** o/o anhydride sulfureux
et **20** o/o phosph. bi-ammonique en vol.)
Résultats: **Amélioration générale du vin**
Augmentation du degré alcoolique
Bouquet plus développé
Clarification rapide
Conservation assurée
**DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.**
Brochure envoyée gracieusement sur demande adressée à
**L'INSTITUT JACQUEMIN**
**MALZÉVILLE-NANCY (M.-&-M.)**

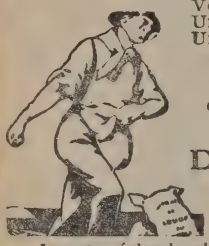
# ENGRAIS PLASMIN
**Fluoré Complet**
(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)
**Fumure supérieure**
**pour CULTURE INTENSIVE**
**et VIGNES**
RÉSULTATS MERVEILLEUX
SUR TOUTES CULTURES
**Gros rendements**
*Demander renseignements gratuits, analyse et prix*
à **INSTITUT JACQUEMIN**
**Malzéville (M.-et-M.)**
Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

**CULTIVATEURS ! avant l'hiver,**

Employez sur vos BLES ! sur toutes vos CEREALES d'automne

# *le Nitrate de Soude du Chili*

*( 75 à 150 kilos à l'hectare )*



Vous provoquerez ainsi une **levée rapide,**
Un **enracinement profond,**
Une végétation initiale particulièrement **vigoureuse, et vos céréales** se défendront efficacement contre les

**rigueurs de l'hiver,**

contre la maladie et contre tous leurs ennemis **naturels**

*Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la*

**Délégation Française des Producteurs de**

**NITRATE DE SOUDE DU CHILI**

**60, rue Taitbout, PARIS (9e)**

Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, ingénieur agronome 27, rue des Lices à **AVIGNON**

**Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles**

**L'Engrais le plus puissant** c'est le

# GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

**Téléphone 1.31**

**14 USINES**
**17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT**

**Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877**

## E. JODET-ANGIBAUD

**Successeur**

**Seul Fabriquant**

## LA ROCHELLE

**Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle**

**Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.**

*Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BENSELUE et MOULIN ROMPU***

*et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du **22** juillet **1914**, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

**45** années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

**Se** méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc ..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

**Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande**

**VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO**

47e Année. — N° 41 10 Octobre 1926.

# LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


| | | |
|---|---|---|
| L. Ravaz..... | Chronique. — Le greffage de septembre ; — La culture continue en Gironde ; — Dépérissements de 1926 ; — Sur le Picardan ; A propos de la sécheresse..... | 341 |
| E. Barbet..... | Moûts concentrés et sucre de raisin..... | 348 |
| Alexandre Tacussel..... | La vente des raisins de table..... | 351 |
| Ed. Zacharewicz..... | Semoir distributeur « Chantejot »..... | 354 |
| N°..... | Les récoltes de céréales..... | 355 |
| | Informations et communications de sociétés agricoles. — 6e Salon de la machine agricole. — La récolte des pommes à cidre. — Foire nationale de semences..... | 358 |
| Bibliographie..... | Catalogue des collections de vignes hybrides de MM. Perbos et Fils, à St-Etienne-de-Fougères (Lot-et-Garonne). | 359 |
| | Bulletin commercial. — Observations météorologiques. | |


# CHRONIQUE

## Le greffage de septembre

Voici des renseignements précis sur la technique de l'opération :

« J'ai l'honneur de répondre à votre lettre du 21 septembre concernant le greffage en septembre.

La technique ne diffère en rien de celle du greffage en mai, une précaution nécessaire s'impose.

Le buttage doit se faire avec un soin tout particulier pour protéger le greffon contre les gelées d'hiver. Il est nécessaire de le couvrir d'au moins 10 centimètres de terre, et de refaire le buttage si des pluies abondantes l'ont trop sensiblement diminué.

Au moment du déchaussage à la charrue, le laboureur doit s'écarter de la butte et la respecter le plus possible. Au printemps, il importe de casser avec précaution la croûte que les pluies et la gelée ont formée sur la butte pour faciliter la sortie droite du greffon. C'est un travail de femme délicat, mais facile.

Un de nos voisins a planté un hectare en février 1925, l'a greffé en septembre avec plein succès et a pu faire, cette semaine, une récolte appréciable qui m'a paru trop forte, même pour l'avenir de sa vigne.

N'hésitez pas, Monsieur le Directeur, à faire une expérience à l'Ecole, je ne doute pas qu'elle soit probante et de nature à convaincre les plus hésitants ».

L. Rabreau (Pyr.-Or.).

On lit dans le « Cours de Viticulture » de M. G. Foëx :

« On a néanmoins proposé à plusieurs reprises de faire des greffages en automne ; on augmenterait ainsi dans de notables proportions la durée du travail qu'il serait possible de faire chaque année avec le personnel de greffeurs actuellement existant. Mais si les greffes faites dans cette saison ont fourni d'excellents résultats en certaines années, lorsque la végétation se prolongeait assez pour que la soudure put s'effectuer avant l'hiver, elles ont donné lieu à de graves échecs dans les années où les froids un peu hâtifs ou des pluies abondantes sont intervenues peu après l'opération. On ne saurait oublier, en effet, que des greffes faites longtemps avant qu'elles puissent se souder courent diverses chances, qu'il importe d'éviter..... . De plus les gelées de printemps peuvent, en détruisant les bourgeons ou en arrêtant subitement la végétation, compromettre gravement l'avenir de ces opérations ».

Toute opération agricole ou viticole court des risques. En septembre, la température est plus élevée qu'au printemps, il n'y a pas de pleurs : deux conditions éminemment favorables à la formation du tissu de soudure. La proportion des *soudures réalisées* doit être très élevée.

Le risque se présente plus tard, dans les bas-fonds et dans les terrains compacts, où l'excès d'eau peut nuire à la soudure. Les gelées d'hiver ne sont à redouter que si la greffe est insuffisamment recouverte : dix centimètres de hauteur au-dessus du greffon, donnés à une large butte, qui sera visitée de temps en temps après les fortes chutes d'eau, doivent suffire.

Les risques de gelées au printemps sont les mêmes que pour les bourgeons des vieilles vignes, mais le greffon n'en mourra vraisemblablement pas. Cette poussée hâtive, aussi hâtive que celle des vignes faites, est justement un des avantages de cette greffe. Ses rameaux poussant plus tôt, suivant le développement de la végétation des souches âgées, s'arrêtent aussi plus tôt : ils doivent être moins sensibles au Mildiou que les pousses retardées des greffes de printemps. Et, enfin, il n'y a pas de raison, semble-t-il, pour qu'ils ne soient pas aussi chargés de grappes que ceux qui se développent sur un courson.

Il est imprudent de faire produire du fruit à une très jeune vigne, on sait pourquoi. Mais à une vigne âgée, c'est autre chose. Et il me semble que l'utilisation de cette greffe, permettrait de remplacer sur vieille souche une variété de greffon par une autre, peut être sans perte de récolte.

D'autre part, si la soudure ne se réalise pas, on peut le voir au

printemps : le greffon ne tient pas, ou il est sec ou pourri ; et il n'y a plus qu'à regreffer quelques jours plus tard, par temps convenable. Pourquoi ne pas regreffer en septembre les repiquages ?

En Italie, au Piémont je crois, donc dans une région qui n'est pas aussi chaude que la région méridionale, M. le Comte Baiveri di San Paolo, pratique aussi le greffage d'automne, mais suivant une technique différente de la précédente ; et il nous assurait qu'autour de lui, cette greffe était pratiquée par tout le monde. Je pense que M. di San Paolo voudra bien nous faire connaître la méthode italienne.

En viticulture, les situations, les milieux, l'ambiance si ont veut sont beaucoup plus variés que dans tout autre branche de l'Agriculture ; et par suite, si certaine méthode est applicable partout avec plus ou moins de succès, une variante de cette méthode ou une méthode différente peut mieux convenir à une situation spéciale. C'est ainsi que la greffe d'automne peut être utilement essayée, — essayée seulement pour cette année, — dans les terrains élevés et se ressuyant bien. L'année prochaine, il conviendra d'opérer un peu avant ou tout de suite après les vendanges.

## La culture continue en Gironde

« Je viens vous demander un renseignement :

Vous avez dans le *Progrès Agricole* du 5 septembre parlé d'une façon rapide des procédés de défoxage des vins de Noah avec :

1° Eau de Javel ;
2° Eau oxygénée.

Pourriez-vous me donner les quantités et le mode d'opération pour ces trois procédés que je désirerais essayer, à titre d'essai. J'ai souvent entendu parler de ces moyens, mais n'ai jamais pu constater les résultats. Je serais heureux de les essayer.

Le procédé indiqué par vous pour laisser fermenter le Noah un peu écrasé avant de le presser, correspond assez exactement à ce que je fais moi-même tous les ans :

Je sulfite à l'acide sulfureux liquide (en bonbonne). Je laisse fermenter sous presse pendant plusieurs jours. Mais résultat final, si le goût est atténué, il est encore assez prononcé.

Le seul moyen que je connaisse pour supprimer le goût de foxe, et cela radicalement, c'est de greffer de bons sémillons sur du Noah. Je crois qu'à tout compter, on fait autant de vin en moyenne et meilleur. (1)

— Vous demandiez il y a quelques jours et dans le même numéro, ce que l'on peut penser de la culture continue. Je profite de l'occasion pour vous dire ce que je pense.

(1) Meilleur ? aucun doute.

J'ai visité, cette année, le vignoble de M. Maroger et j'ai été surpris de voir la différence de récolte avec ses voisins, ayant même cépage et même terroir. Cela ne m'a pas étonné, car j'ai déjà employé des hersages dans mes vignes et j'ai toujours considéré ces façons comme très efficaces pour maintenir la fraîcheur dans le sol.

Aussi pendant la guerre et dans les palus de la Gironde, j'avais fait une plantation. Le terrain avait été défoncé assez mal au moyen de 6 bœufs traînant une Bajac, mais la compacité du sol avait empêché d'atteindre plus de 0,30 centimètres environ.

J'avais planté cependant et, par suite du manque de main-d'œuvre, la sécheresse me surprit, et lorsque je voulus faire labourer, je me suis trouvé aux prises avec des difficultés énormes. Mon personnel refusa un beau jour de continuer à labourer, et abandonna le chantier. Je me trouvais très perplexe. C'était la mort des plants, la terre était fendillée et parfois on pouvait introduire une canne à 0,50 et 0,75 centimètres.

Je fis prendre une canadienne. On sortit les piquets à tous les pieds d'une rangée de côté et je fis herser en long et en travers sans s'arrêter. On y passa par suite 7 ou 8 fois.

Ma vigne fut sauvée. Elle était, en fin de saison, verte et vigoureuse.

Certains de mes voisins eurent leurs plantations presque perdues. Il n'y avait de loin en loin que quelques pieds vivants. Elles restèrent depuis soufreteuses. Les miennes restèrent et sont encore très vigoureuses.

Cette année, dans les mêmes vignes, j'ai fait donner en plus des quatre labours, deux hersages avant le dernier charruage. La pluie étant survenue à ce moment, je n'ai pu apprécier comparativement la différence entre les vignes hersées et non hersées. Mais ce que je pense dire, c'est que les terres des vignes hersées absorbèrent beaucoup mieux l'eau que les terres des vignes non hersées. Dans ces conditions, il nous a paru qu'après cet arrosage les terres hersées étaient dans de meilleures conditions.

Si je tire une conclusion de mon voyage chez M. Maroger, je reconnais que la récolte produite est beaucoup plus abondante ; mais l'abondance entraîne avec elle une sous-maturation à laquelle M. Maroger remédie en laissant mûrir ses raisins un mois de plus que chez les voisins.

Il remplace le sucre manquant à une date déterminée par une plus large durée de maturation. Ceci est tout naturel et est tout indiqué pour le Midi où l'on vendange 20 à 25 jours plus tôt que dans notre région du bordelais ou de l'Armagnac. Mais chez nous, les vendanges se font presque toujours fin septembre et courant octobre. Il ne faut pas compter pouvoir laisser la vendange un mois de plus, à moins d'appartenir aux grands crus du Sauternais où la maturité devant primer tout autre considération, coûte que coûte, on attend la pourriture qui concentre également le sucre, et si on peut obtenir surmaturité et pourriture on obtient alors des vins extraordinaires, mais à quel prix ? »

A. Rozier.

Nous avons déjà dit que l'eau oxygénée est prohibée ; et je ne crois pas que l'eau de javel soit autorisée. Au reste, il s'agit d'essai à faire par chacun en tout petit tout petit : un demi-centilitre à un centilitre par litre de vin ou de moût.

Par contre, le marc écrasé est extrêmement efficace.

Nous attendons de nos lecteurs des renseignements complémentaires pour reprendre la question de la culture continue.

## Dépérissement de 4986

On nous écrit :

« Je vous ai adressé, postal domicile, un colis contenant quelques pieds de vigne et de la terre du sol et sous-sol.

Cinq mille pieds de P. D. 4986 greffés sur 1202 depuis 4 ans restent rabougris et improductifs malgré des soins continus. Le 1202 bien adapté au terrain et considéré comme ayant de l'affinité avec 4986, j'avais conclu tout d'abord que peut-être le terrain avait besoin de fumures : j'ai mis un engrais complet en 23-24, doublant la dose sur certaines rangées à titre de témoin, et ajouté en avril 150 gr. de sulfate d'ammoniaque par pied, la végétation resta court-nouée et la récolte fut de 13 comportes. Je crus alors que la cause pouvait être l'acariose et ai traité à la fin de l'hiver au polysulfure alcalin.

En 1925, j'ai récolté 15 comportes et cette année je n'en espère pas davantage. Il est vrai que je n'ai traité qu'au printemps et j'ai lu qu'il serait peut-être indispensable de traiter également à l'automne.

Quand j'ai greffé sur place, le porte-greffe était très vigoureux et vous constaterez sur l'envoi que si le greffon est chétif le racinage est puissant, et, à dessein, j'ai laissé des repousses de 1202 pour que vous puissiez vous rendre compte que le dépérissement ne semble pas provenir du porte-greffe.

Vous m'obligeriez si vous pouviez me renseigner. J'ai dépensé 1.500 francs d'achat de greffons et les soins culturaux depuis 5 ans m'ont occasionné une dépense de 15 mille francs environ, sans compensation. Je ne puis continuer d'exploiter dans de pareilles conditions et suis décidé à arracher, mais je voudrais être fixé auparavant s'il n'y a pas lieu d'espérer une notable amélioration. T.

Le sujet est très sain et vigoureux. Pas de phylloxéra sur les racines, qui sont puissantes : le porte-greffe est donc bien adapté au sol, où il a dû peut-être grossir trop vite l'année même de la plantation, car les greffes envoyées ne sont soudées que d'un côté, laissant l'autre côté largement béant. Ces mauvaises soudures sont peut-être bien pour quelque chose dans le développement défectueux du 4986.

Il y a aussi, sans doute, autre chose. Cette variété de greffon manque d'affinité pour divers sujets. A l'Ecole, 4986 est mort sur Riparia après quelques années de production convenable ; il est mort aussi franc de pied, mais du phylloxéra.

Les traitements indiqués n'ayant eu aucun effet, et aucune maladie parasitaire n'existant sur le sujet, notre correspondant pourrait, semble-t-il, utiliser la vigueur de ce dernier en le greffant

avec une variété française, soit sur le tronc, soit sur les repousses. Quand aux pieds très faibles, il est préférable de les arracher.

En tout cas, on ne voit pas comment on pourrait remettre d'aplomb ces 4986 fléchissant.

## Sur le picardan

« Dans votre article « Picardan », je crois reconnaître, nous écrit-on, le cépage cultivé dans la région de l'étang de Berre sous la dénomination « Picaragnan », espèce de grosse clairette à grappe plus serrée, très productif et très apprécié, cépage à vin et à raisin de table. Ce plant est appelé en Vaucluse « Roussette » et dans le Var clairette de..... (1) (je ne me rappelle plus le nom, mais je pourrais vous le communiquer). C'est un raisin de 2e époque tardive comme le carignan, débourre de bonne heure et très sensible au mildiou. M. Therry, propriétaire des caves du mousseux « Royal Provence », le récolte spécialement sous la dénomination « Picardan doré », dont il apprécie la qualité. Le vin est ambré prononcé et non blanc blanc comme l'Ugni blanc. Plant très vigoureux et très intéressant. »

SARDOU (B.-du-R.).

*
* *

D'autre part, M. Giret nous adresse les observations suivantes :

« Vous demandez dans le *Progrès*, n° 38 du 19 septembre, que l'on vous donne des renseignements au sujet du « Picardan ».

Je ne voudrais pas compliquer la question, mais je me demande si, dans certains esprits, le « Picardan » n'a pas été confondu avec le « Tokai », ce dernier à son tour assimilé à un « Pinot ».

Permettez-moi de vous signaler l'ouvrage : « Essai d'une ampélographie universelle » par M. le Comte Joseph de Rovasenda, traduit de l'Italien par MM. le Dr F. Cazalis et le Professeur G. Foex, 1881, Montpellier, Camille Coulet, libraire-éditeur.

Je crois que vous pourrez y puiser des renseignements très intéressants.

Si vous ne pouvez vous procurer cet ouvrage, je me ferai un plaisir de le mettre à votre disposition ».

G. GIRET (Hérault).

Je consulte l'Ampélographie Rovasenda et je trouve que le nom de Picardan a été appliqué jusqu'au Cinsaut (noir) et au Mauzac (blanc). Il n'a rien d'un Pinot, du Tokai ou Furmint, il n'a que le tomentum des feuilles, mais non la forme. Les grappes sont également différentes.

Jusqu'ici, il apparaît que le Picardan est identique au Picaragnan des Bouches-du-Rhône, à la Roussette de Vaucluse, à la grosse Clairette, etc. Il a disparu de la plupart des vignobles de l'Hérault.

(1) de Trans, peut-être ?

Cependant on le trouve à Frontignan et dans les vignobles blancs de la région de Marseillan, Adissan, etc., associé en proportion variable à la Clairette proprement dite ou Clairette pointue.

Tout le monde reconnaît que c'est un beau cépage, utilisable pour la cuve et pour la table. Cette année, il a été très recherché pour la consommation directe et payé fort cher; il est juste de dire que cette année, tout raisin blanc était raisin de table.

## A propos de la sécheresse

La Fédération des Syndicats agricoles de l'Oranie, nous écrit :

Notre Fédération a suivi, avec le plus grand intérêt, les précieuses communications antérieurement faites sur la sécheresse, par votre estimable revue.

Les désastreux effets provoqués, tant en Algérie que dans le Midi par les derniers vents desséchants nous font prendre la liberté, en vue d'une enquête générale, de recourir à votre obligeance habituelle pour recueillir de vous tous renseignements utiles qui ont été révélés dans le passé et tout récemment de façon la plus grave.

Vous n'êtes point sans avoir suivi comme nous les communications faites depuis quelque temps par la « Revue Internatiouale d'Agriculture de Rome » sur ces graves questions, comportant l'étude de la périodicité de sécheresse, de l'influence du sol, des cultures, de la nature, des stomates et cires des feuilles des divers végétaux, du déséquilibre entre l'évaporation par les feuilles et l'absorption par les racines, toutes études auxquelles agriculteurs et savants doivent apporter leur contribution, dans l'intérêt général.

Les dernières manifestations que nous avons eues à déplorer peuvent se calculer par un milliard environ de pertes pour l'Oranie seulement, les vins figurant dans ce total malheureux par une réduction de plus de moitié de récolte, ce qui sera un dur contingentement et un avertissement aux vignerons trop ardents.

Nous vous serions reconnaissant en vue de cette enquête importante de vouloir bien nous apporter vos lumières et vos dernières observations.

Avez-vous remarqué, suivant les expositions, des atteintes plus grandes, au départ de ces vents desséchants, qu'à l'extrémité de leur rayon d'action, également suivant l'altitude des vignobles, suivant qu'ils étaient alignés dans le sens du vent ou en sens contraire, les vignes palissées étant plus frappées que celles ne l'étant point, les cépages blancs, à égalité de précocité étant plus meurtris que les cépages rouges, les vignes américaines plus que les vignes françaises ?...

Avez-vous remarqué, sur les ténements cimentés, tant aux Salins du Midi qu'à l'Ecole d'Agriculture une situation meilleure que sur les vignes voisines non cimentées et enfin une différence appréciable sur la résistance à la sècheresse suivant la teinte blanche, rouge, jaune, noire de ces tènemants cimentés ?...

Avez-vous observé au bord de la mer, par la lutte de ces vents contre cet élément, des dégâts plus importants et ne croyez-vous pas que les sables du littoral, par la multiplication de leurs facettes refléchissantes, sont une cause aggravante ?...

D'autre part, avez-vous relevé, comme nous l'avons observé, des différences de température de l'ordre suivant :

39° au sein d'une souche a rameaux entrelacés pour atténuer les atteintes solaires ;
45° sur le sol avoisinant, et 41° à 5 centimètres au-dessous.

De cette observation ne semblerait-il pas découler qu'il y aurait intérêt à ne point arrêter les labours, mais plutôt à les continuer au milieu de ces tourmentes de vent, la couche inférieure du sol, ainsi remontée à l'air, amenant plutôt une légère réduction de la température générale ?

Enfin, en dehors de toutes suggestions intéressantes que vous voudrez bien nous faire, n'estimeriez-vous point avantageuse la pulvérisation sur les feuilles de matières cireuses, grasses, quasi-vitrifiantes, en vue de réduire leur évaporation excessive ?

Vous remerciant infiniment de toutes les suggestions dont vous voudrez bien nous honorer, soit directement, soit dans votre estimable revue, nous vous prions d'agréer, Monsieur le Directeur, nos plus distinguées salutations.

*Pour le Président,*
*Signé :* Vic.

Il y a là beaucoup de questions, d'un haut intérêt du reste, que nous soumettons d'abord aux méditations de nos lecteurs ; nous verrons ensuite ce qu'il peut sortir d'utilisable pour la pratique viticole, des faits et des idées qu'ils voudront bien, pensons-nous, nous faire connaître.

L. Ravaz.

---

# MOUTS CONCENTRÉS ET SUCRE DE RAISIN

Les polémiques relatives aux moûts concentrés et au sucre de raisin montrent que l'accord n'est pas encore près de se faire entre partisans et adversaires, et la partie n'est pas égale en ce sens que l'Administration, pour ne pas avoir d'histoires, ne fera rien tant qu'elle ne se verra pas en présence d'un consentement général.

Il y a pourtant un point sur lequel il semble impossible que l'on ne soit pas unanime et c'est celui-ci :

N'est-ce pas incroyable que, dans du vin, et particulièrement dans des vins de bons crus, l'on puisse introduire un sucre étranger tel que le sucre de betterave ? Certes ce sucre cristallisé est d'une pureté et d'une blancheur parfaites ; la question n'est pas là. Ce qui choque c'est que la loi, en même temps que le bon sens, déclare que le vin ne doit être produit que par du raisin, et que l'on viole cette loi fondamentale en mariant du sucre de betterave avec du sucre de raisin pour faire leur fermentation en commun.

Ces vins là, quoi que l'on puisse plaider, ne sont pas du pur produit de la vigne, et plus les vins ont la prétention d'être de grands vins, plus ils devraient avoir le scrupule de conserver leur pureté d'origine.

Pour ces vins-là, ce serait encore une faute que d'augmenter le degré alcoolique, dont ils ont besoin, par l'addition de moûts concentrés quelconques, car si, de ce fait, ils peuvent rester « pur jus de raisin », ils ne seraient plus « purs jus de leur grand cru » Ils déchoiraient au rang du vin de coupage, n'ayant plus droit à leur marque ou à leur étiquette.

Et en effet le moût concentré n'est pas du sucre de raisin ; le sucre de raisin y domine comme dans tous les jus de raisin. Mais ce qui fait la qualité d'un vin ce n'est nullement son alcool, ce sont au contraire toutes les substances sapides autres que le sucre, substances variables suivant le cépage, le climat et l'année, modifiées également dans leur composition définitive par le processus de la fermentation, c'est-à-dire par sa pureté, son acidité, sa température.

Si le producteur d'un vin noble concentrait une partie de sa propre récolte pour enrichir l'autre partie, l'on n'aurait rien à dire, car il n'y aurait rien de changé dans l'analyse finale du jus mis en fermentation, au point de vue de la proportion relative et de la nature même des subtances sapides autres que le sucre.

A cela l'on répond que la loi permet de concentrer le jus de 10 o/o avant fermentation, et qu'il vaudrait mieux atteindre le but cherché de cette manière là, plutôt que de concentrer plus complètement une faible portion de la vendange et de la délayer dans l'autre portion.

Est-ce vraiment préférable ?

Il est permis d'en douter, car dans ce cas, la totalité du jus passe dans l'évaporateur concentreur, et quelle que soit la basse température à laquelle on opère sous vide, cette ébullition effleure fatalement la fraîcheur de la totalité du jus.

Tandis que dans le cas contraire il peut rester par exemple les 4/5mes ou même les 5/6mes à l'état absolument frais, la partie soumise à la concentration étant de beaucoup la plus minime. La perte finale en fraîcheur est moindre.

D'autre part, la concentration sous vide exige une installation industrielle qui ne peut guère être économique qu'à la condition de se faire sur des volumes importants, circonstance rarement réalisée quand il s'agit de nos grands crus.

Pour toutes ces raisons il faut conclure comme suit :

La Chaptalisation par des moûts concentrés d'Algérie ou du Midi ne peut pas prêter le flanc à la moindre critique lorsqu'on n'ambitionne pas de produire autre chose que des vins ordinaires, lesquels sont presque toujours le résultat de coupages variés. Au lieu d'avoir un coupage entre vins fermentés, l'on aura un coupage entre jus avant fermentation, et c'est le coupage idéal, car l'on peut ainsi judicieusement procurer aux jus les qualités dont ils ont besoin pour que la fermentation se produise dans les meilleures conditions. De plus le mariage des crus se fait d'une façon intime et instantanée, ce qui n'a pas lieu autrement.

Donc, tout va pour le mieux en ce qui concerne les vins qui n'ont pas une marque estimée à défendre.

Tandis que pour les grands vins, le sucrage ne doit pas se faire par du moût concentré quelconque, qui introduirait des éléments roturiers dans une race noble. Ce serait une mésalliance. On le fera avec du *pur sucre de raisin*, ce qui n'est pas la même chose.

Si l'on pousse la concentration des moûts de raisin au delà de 40 degrés

Baumé, l'on constate que ce moût tourne comme du miel. C'est le glucose qui cristallise, tandis que le lévulose est inscristallisable, et par conséquent ce dernier reste associé avec l'extrait sapide et vulgaire du jus. Il n'est pas difficile, par turbinage ou par filtration, de séparer le glucose cristallisé, et même de le claircer comme on le fait pour le sucre de betterave.

On obtient alors un très beau sucre, d'une blancheur et d'une pureté parfaites, totalement libéré des composés organiques et potassiques du jus de raisin. Issu du raisin, ce sucre a tous les droits à se substituer au sucre de betterave pour la chaptalisation des grands crus, et on le fera en respectant toutes les limites et conditions qu'imposent les règlements actuels.

Qui pourra dire que, compris de cette façon, le sucrage par le pur sucre de raisin ne possèdera pas un énorme avantage matériel et moral sur la chaptalisation par le sucre issu de la betterave?

Quant au lévulose, accompagné des substances extractives, il sera lui aussi un agent de chaptalisation, si l'on veut, mais en le réservant aux vins communs, pauvres en extrait, auxquels il donnnera, en même temps qu'un peu de degré alcoolique, un supplément de corps et de sapidité, précisément grâce à ce que sa richesse en extrait est double dans ce qu'elle était dans le jus avant l'enlèvement du glucose.

Pour la même raison, ce moût de lévulose sera particulièrement apprécié pour les confitures ; même avantage pour la confiserie, à laquelle, étant privé de glucose, il fournira des bonbons qui ne pourront plus *tourner*.

Il y aura enfin encore un autre débouché pour lui : les diabétiques pourront le consommer sans aucun inconvénient. Ces malades retrouveront ainsi la possibilité de boire leur café sucré, et même de manger les confitures et les friandises préparées au lévulose.

Vis-à-vis de tant d'avantage, pourquoi s'obstinerait-on encore? La C. G. V. a demandé qu'on trouvât au raisin des débouchés autre que le vin ; en voilà un. Il parait assez limité, mais cela vaut mieux que rien, et rien ne dit qu'on ne pourra l'augmenter par une exportation fructueuse.

Chiffrons le débouché national :

Le sucrage des vins, dans les récentes années, a exigé en moyenne 3 millions de kilogs de sucre de betterave. Une année a fourni un maximum de 4 millions. L'on n'extraira guère que 8 kilos de glucose par hectolitre de jus de raisin $\frac{4.000.000}{8} = 500.000$ hectolitres. Cela représente déjà la production de 50 caves coopératives de 10.000 hectolitres chacune.

Ne serait-il pas tout indiqué d'employer à nouveau la méthode d'encouragement que Napoléon 1er pratiqua déjà en faveur du sucre de raisin ? (Voir le livre de Parmentier, page 106). Il avait promis en 1811 une prime de 16.000 frs à chacun de ceux qui produiraient 10.000 kilogs de sucre de raisin en une seule vendange, et dès l'année suivante, il y eut 6 producteurs qui gagnèrent cette prime.

Les 16.000 francs d'alors valaient plus que 200.000 francs-papier d'aujourd'hui. Nous demandons que le Ministère de l'Agriculture constitue une récompense de cette valeur, et les Sucreries de raisin auront vite fait de ressusciter.

Naturellement, il faudra compléter la mesure par une loi disant que les sucres de betterave destinés au sucrage seront surtaxés — tant qu'il n'y aura pas assez de sucre de raisin sur le marché — d'une façon telle qu'ils soient un peu plus chers que le sucre de raisin. On s'acheminerait ainsi rapi-

dement à l'interdiction de chaptaliser autrement qu'avec le sucre de raisin ou les moûts concentrés, et l'on peut affirmer que ce jour là un grand progrès serait réalisé aux yeux du monde entier par l'œnologie française.

Quand même l'industrie du sucre de raisin devrait se limiter au redressement logique de la chaptalisation des vins, il vaudrait la peine de la créer. Nous allons même plus loin : nous admettrions très bien qu'on ne permît la chaptalisation qu'avec le sucre pur de raisin, même pour les crus vulgaires, étant absolument convaincu que les sirops de lévulose auraient un succès immédiat pour les divers débouchés que nous avons signalés. Nous ajouterons encore que, si les boissons de tempérance se développent à l'étranger, il est incontestable que les lévuloses de raisin y auront un grand avantage sur les moûts concentrés tels quels, précisément à cause de leur haute teneur en acidité et en matières extractives sapides hygiéniques.

Il ne faut pas oublier en effet que, si Pasteur a proclamé que « le vin peut être à bon droit considéré comme la plus saine et la plus hygiénique des boissons », ce n'était pas à l'alcool qu'il faisait allusion, mais bien à tous les autres principes vivifiants que le jus de raisin possède et dont le prix est inestimable.

E. Barbet.

---

# LA VENTE DES RAISINS DE TABLE

Un rapport sur les raisins de table m'a été demandé pour ce Congrès. Après les multiples rapports que j'ai eu l'honneur de présenter sur cette question depuis une quarantaine d'années, et tout récemment encore, au Congrès d'Agen, le 24 août 1925, je crois devoir m'abstenir de toucher au côté technique, afin de ne pas tomber dans des redites, mais au contraire, aborder une question qui, après avoir préoccupé si justement nos populations agricoles, menace de les pousser au paroxysme de l'exaspération.

Je veux parler des traités de commerce et de l'exportation non seulement des raisins de table et de cuve, mais encore de tous les produits agricoles français.

Mais avant d'aborder cette irritante question, permettez-moi de revenir un instant à mes moutons, c'est-à-dire vous parler des raisins de table.

J'ai signalé, en passant, dans mon rapport à Agen, quelques observations recueillies au cours d'une expérience de conservation des raisins de table dans les entrepôts frigorifiques de Lyon (récolte 1924). J'ai annoncé à cette occasion que l'expérience serait reprise sur des raisins de la récolte 1925.

En effet, en octobre 1925, avec le concours de la Cie P.-L.-M. et de la Société des Entrepôts frigorifiques de Lyon, nous avons tenté une nouvelle expérience que l'on peut qualifier de relativement importante et non de laboratoire, puisqu'elle portait sur bon nombre de milliers de kilogrammes de raisins et exclusivement sur des variétés commerciales ou pouvant le devenir.

Cette nouvelle expérience, si elle n'est pas absolument concluante, nous a permis de faire de nouvelles observations qui permettront, certainement, de rendre pratique la conservation du raisin par le froid. Ces observations indiquent les variétés qui tiennent le mieux en frigorifiques, le point de

maturité le plus favorable pour la conservation du raisin, enfin les soins et les emballages les plus convenables.

Je n'entrerai point dans le détail de cette nouvelle expérience, je me bornerai à dire qu'une commission composée de M. Fontanel, directeur des Entrepôts frigorifiques lyonnais, MM. Loubet et Malatier, tous deux appartenant au haut personnel de la Compagnie des chemins de fer P.-L.-M. (service agricole) ; M. Monod de la grande maison Monod de Lyon, et moi-même, s'est réunie au cours de la période d'essai et a procédé à l'examen de toutes les variétés entreposées en chambres froides.

Cette commission a constaté que le Servant doré s'est le mieux comporté et que l'on peut considérer sa conservation comme suffisante pour tenter une opération commerciale sur ce raisin.

Mais les essais continueront sur d'autres variétés qui ont donné l'espoir d'une bonne réussite, telles que : Impérial au Bellino, Roussette, Alphonse Lavallée, Admirable de Courtiller, Saint Jeannet. La bonne tenue de ces variétés, notamment de l'Impérial, superbe et délicieux raisin noir, fait espérer un excellent résultat. Ce résultat heureux ne peut manquer de se produire sous la savante et habile direction de M. Fontanel.

Le but que nous poursuivons dans les expériences de conservation de raisins par le froid est de prolonger autant que possible la période de consommation du raisin. Nous avons dit, et nous répétons qu'au moment où les premiers froids se font sentir, l'enlèvement de la récolte se fait avec précipitation et que, de ce fait, les marchés sont encombrés, les prix avilis lorsque la marchandise n'est pas complètement perdue et qu'aussitôt le coup de feu passé, la consommation s'arrête, faute de produits à consommer.

Comme toutes les villes importantes possèdent ou possèderont bientôt des entrepôts frigorifiques, chacune peut ou pourra conserver des raisins pour sa consommation pendant de longs jours, tout en faisant la part de l'exportation.

Il importe que cette consommation et cette exportation absorbent cette énorme quantité de raisins, qui, vinifiés, s'ils ne pouvaient être consommés, viendraient augmenter considérablement les stocks des vins déjà considérables et précipiteraient cette crise de la viticulture si menaçante et si redoutable pour la plus grande partie de la France. C'est pourquoi, il est du plus grand intérêt que tous ceux qui s'emploient à dégager les marchés des raisins comme de tous les produits du sol, soient encouragés par tous les moyens. Il faut faciliter la tâche des expéditeurs qui ont à surmonter toutes sortes de difficultés et courent les plus grands aléas. Il faut encourager les groupements des courageux producteurs qui ne craignent pas de prendre un surcroit de travail et de soucis, en créant des coopératives de production pour la vente directe, comme la coopérative maraichère d'Avignon pour les produits maraîchers, comme la coopérative de Cabrières d'Aigues, pour les raisins de table, comme les entreprises de groupage par wagons, ainsi que le fait, à l'Isle-sur-Sorgues, un tout jeune homme, M. Pons, fils du Maire de cette ville, qui permet ainsi aux moyens et petits producteurs de son canton de bénéficier des réductions de transport dont seules peuvent profiter les puissantes associations. Je me borne à citer ces quelques exemples de la région Vauclusienne. La Provence est pleine de ces initiatives que nous désirons tant voir encourager, car toutes ces opérations de production, de conservation, de vente et d'expédition semblent devoir profiter non seule-

ment aux producteurs, aux coopératives et aux expéditeurs mais encore à la France entièrement.

On nous a dit : « Produisez, produisez. » Nous avons étudié et signalé les meilleures variétés. On les a cultivées, et, maintenant, que tant d'efforts ont été faits, que viticulteurs et agriculteurs sont prêts à exporter en quantités imposantes ces raisins et ces primeurs qui doivent faire entrer en France des sommes considérables, dont elle a si grand besoin, les frontières sont fermées, et c'est le gouvernement lui-même qui, nous ayant engagé à produire, sourd aujourd'hui à nos pressants appels, nous met dans une situation de ruine.

Va-t-il nous permettre encore la libre entrée des raisins en Allemagne, après un traité de commerce qui, dit-on, sera signé avant la récolte ? et nous faire octroyer généreusement un formidable contingent de 27.000 quintaux de produits agricoles à expédier en trois mois en attendant ce fameux traité qui nous mettra sur un pied d'égalité avec les Italiens ? Ceux-ci, en attendant, jouissent des tarifs de la nation la plus favorisée et exportent des milliers de tonnes de produits agricoles pendant que nous, Français, réduits à la portion congrue, n'avons le droit d'exporter seulement que quelques centaines de quintaux ! Nos voisins amis, mais concurrents, mis en goût par les avantages d'une exportation facile, avantageuse et sans concurrence, se mettront rapidement en mesure de produire tout ce dont nos anciens clients auront besoin, et, si, par hasard, un jour, les portes, pour nous, viennent à s'ouvrir, nous trouverons la place occupée. Ce sera l'anéantissement de tant d'efforts produits par la population agricole si laborieuse, si patriote, si digne d'intérêt, ce sera la ruine complète.

Et à qui faire supporter la responsabilité d'une si désastreuse situation ? Aux représentants de la région provençale et du Midi ? Non, car nous savons bien qu'ils ont conscience de leur devoir et puis ne risqueraient-ils pas de s'aliéner le dévouement de leurs électeurs même les plus zélés ?

C'est donc au gouvernement, nous ne craignons pas de le répéter, que nous devons nous en prendre et lui faire observer respectueusement, mais très énergiquement, que les intérêts agricoles, au cours des préparations des traités avec les puissances étrangères, ne doivent en rien être sacrifiés aux intérêts du commerce et de l'industrie. C'est pourquoi nous vous proposons d'adopter le vœu suivant :

*Proposition de Vœu*

Le Congrès émet le vœu :

Que le gouvernement fasse toute diligence pour arriver dans le plus bref délai, à établir entre la France et les nations voisines, des traités de commerce, permettant à tous les produits agricoles français de jouir des tarifs de la nation la plus favorisée.

Que les commissions chargées de préparer et de discuter les traités de commerce comprennent autant de membres représentant l'agriculture, que de représentants du commerce et de l'industrie, et que ces membres soient désignés par les Associations agricoles.

Alexandre Tacussel,
*Président de l'Office Agricole Départemental du Vaucluse.*

# SEMOIR DISTRIBUTEUR « CHANTEJOT »

Il nous est agréable de présenter aux viticulteurs le nouveau semoir distributeur « Chantejot », qui nous a séduit par la facilité avec laquelle les engrais seront répandus avec régularité dans les vignobles.

Ce semoir arrive à son heure, l'épandage des engrais en couverture étant aujourd'hui admis par la plupart des viticulteurs que nous avons sans cesse dirigés dans cette voie devant les résultats que nous en avions obtenus, aussi avons-nous été très heureux de nous trouver en présence d'un appareil distributeur tournant qui nous a émerveillé pendant les essais qui ont eu lieu à l'occasion de la foire d'Avignon en mai 1926.

La supériorité de conception et de construction du semoir distributeur « Chantejot » n'a pas laissé indifférents les nombreux agriculteurs qui ont suivi les essais.

Ce semoir distributeur, déjà si bien accueilli par l'agriculture, ne pouvait échapper à la viticulture qui recherchait depuis longtemps un instrument pratique pour l'épandage des engrais dans les vignobles.

De nombreux ingénieurs agricoles et viticulteurs avertis et nous-même, très intéressés par le principe et les détails de construction de l'appareil avions demandé à la Société des Anciens établissements Cusson et Cie, à Châteauroux, de vouloir bien étudier un modèle spécial d'encombrement latéral plus réduit, pouvant passer dans les rangs de vignes, mêmes plantées à 1 mètre 50 au carré.

Ces établissements ce sont mis à l'œuvre et aujourd'hui c'est chose faite : les viticulteurs trouveront à leur convenance, nous en sommes convaincu, le semoir distributeur « Chantejot » dont la construction est analogue à celle de l'appareil normal mis en pratique en agriculture. Il présente les mêmes caractéristiques :

Distributeur tournant très facile à régler permettant un dosage rapide jusqu'à plus de 1.000 kilos pour certains engrais par hectare ; mécanisme à l'abri des poussières d'engrais, ce qui est à considérer ; caisse en bois de chêne inoxydable.

Embrayage automatique du disque projecteur à portée du conducteur. Un brasseur facultatif assure la descente de certaines matières dans la caisse ; grandes roues facilitant sa circulation dans les vignobles ; faible traction nécessitant un cheval.

Cet appareil réduit pour vignobles, à encombrement latéral de 1 mètre à 1 mètre 10, a conquis le même succès que son frère aîné employé en agriculture, si bien qu'après deux journées d'expériences à Jarnac-Cognac, le Comice agricole lui a décerné le premier Prix avec félicitations du Jury.

Cet instrument pratique à grand rendement, venant porter remède au manque de main-d'œuvre, peut être employé aussi bien par les agriculteurs que par les viticulteurs et les maraîchers, car il ne faut pas perdre de vue que ce semoir distributeur du type réduit, peut indifféremment être employé pour l'épandage de tous les engrais dans les champs et les vignes, et semer tous grains.

Comme distributeur d'engrais il convient particulièrement au superphosphate, au sulfate d'ammoniaque, aux nitrates, aux sels de potasse, etc., qu'il répand vu son système de nouveau distributeur tournant, sur 5 à 6 mètres, aux scories et à la chaux en poudre qu'il distribue sur 3 mètres 50 à 5 mètres.

La projection de la cyanamide granulée et des tourteaux d'arachides peut atteindre 10 à 12 mètres.

Les céréales, la vesce, le sainfoin sont semés sur 5 à 7 mètres.

En marche pratique, chargement compris, il peut distribuer l'engrais ou semer de un à deux hectares par heure et peut convenir aux pays accidentés comme aux plaines.

La capacité de la caisse de ce semoir est d'environ 300 litres et son poids 460 kilos. Sur demande il peut être fait pour traction bovine.

En résumé le semoir « Chantejot » est parfait et fait le plus grand honneur à la Société des anciens établissements Cusson et Cie dont la réputation est universellement connue, aussi croyons-nous faire œuvre utile en le signalant à l'attention des nombreux lecteurs du *Progrès*.

Ed. Zacharewicz,
Ingénieur Agricole,
Directeur honoraire des Services Agricoles.

# LES RÉCOLTES DE CÉRÉALES [1]

L'Institut International d'Agriculture fournit dans son Bulletin de Statistique d'août, les renseignements suivants sur la situation mondiale des céréales.

Les données actuellement disponibles sur la production de céréales de l'hémisphère septentrional, pour l'année en cours, sont rassemblées ici et confrontées avec les données correspondantes pour les années 1920 à 1925.

Il est encore trop tôt pour pouvoir porter un jugement définitif sur la récolte de cette année. Il faut, en effet, considérer que les estimations manquent pour d'importants pays européens, que la récolte du Canada demeure encore exposée à l'incertitude des conditions atmosphériques, et que les estimations ultérieures des Etats-Unis pourront avoir une influence notable sur les totaux définitifs.

Cependant les données qui suivent permettent déjà d'établir un jugement approximatif sur la récolte de cette année.

Pour l'Europe, les données se rapportent à un groupe de pays qui ont produit l'an dernier 39 o/o de la récolte européenne de froment, 26 o/o de celle du seigle, 40 o/o de celle de l'orge et 27 o/o de celle de l'avoine.

*Productions dans certains Pays d'Europe*
(en millions de quintaux)

| Années | Froment (15 pays) | Seigle (14 pays) | Orge (16 pays) | Avoine (15 pays) |
|---|---|---|---|---|
| 1926..... | 197,3 | 95,3 | 82,6 | 101,0 |
| 1925..... | 211,5 | 113,0 | 81,1 | 97,6 |
| 1924..... | 150,9 | 74,3 | 62,9 | 80,7 |
| 1923..... | 197,3 | 102,1 | 82,2 | 97,9 |
| 1922..... | 163,8 | 91,1 | 77,5 | 88,3 |
| 1921..... | 175,5 | 82,2 | 68,6 | 82,2 |
| 1920..... | 145,5 | 80,9 | 75,0 | 84,3 |

(1) Institut International d'Agriculture.

En tenant compte des autres renseignements que l'on possède, on peut dire que la récolte de froment, en Europe, sera inférieure à la récolte exceptionnelle de l'an dernier, mais sera cependant supérieure à la moyenne des cinq années 1920 à 1924. Pour le seigle, les perspectives sont moins favorables que pour le froment. L'orge et l'avoine fournissent des récoltes abondantes.

Aux Etats-Unis, le froment d'hiver a donné des résultats supérieurs à ceux que l'on attendait, comme qualité et comme quantité, tandis que le froment de printemps se ressent des effets de la sécheresse. La récolte du Canada, à cause de la sécheresse et de la chaleur, ne paraît pas devoir être aussi bonne qu'on l'avait espéré.

*Productions au Canada et aux Etats-Unis*

(en millions de quintaux)

| Années | Froment | Seigle | Orge | Avoine |
|---|---|---|---|---|
| 1926 | 314,7 | 14,0 | 61,5 | 253,4 |
| 1925 | 293,5 | 15,8 | 71,9 | 208,6 |
| 1924 | 306,1 | 19,8 | 58,2 | 283,6 |
| 1923 | 346,0 | 21,9 | 59,8 | 276,5 |
| 1922 | 344,9 | 34,5 | 55,3 | 252,2 |
| 1921 | 303,7 | 21,1 | 46,7 | 222,3 |
| 1920 | 298,3 | 18,2 | 55,0 | 299,0 |

Aux Etats-Unis, le maïs a, dans quelques régions, tiré profit des pluies bienfaisantes, mais en général, la sécheresse lui a porté préjudice. Dans l'ensemble, la production qui, pour tous les Etats-Unis, était évaluée, au commencement de juillet, à 676 millions de quintaux, était estimée, au commencement d'août à seulement 655 millions de quintaux, ce qui représente une diminution de 11,3 o/o par rapport à l'année passée.

En ce qui concerne l'Afrique du Nord, on connaît maintenant les données de l'Egypte et celles du Maroc ont été révisées, si bien que les totaux sont maintenant les suivants :

*Productions dans certains pays de l'Afrique septentrionale*

(en millions de quintaux)

| Années | Froment (4 pays) | Orge (3 pays) | Avoine (3 pays) |
|---|---|---|---|
| 1926 | 26,2 | 13,1 | 2,1 |
| 1925 | 28,5 | 20,1 | 2,8 |
| 1924 | 23,2 | 16,2 | 1,7 |
| 1923 | 29,1 | 19,9 | 3,3 |
| 1922 | 19,5 | 10,9 | 1,3 |
| 1921 | 26,6 | 17,9 | 2,8 |
| 1920 | 19,3 | 11,6 | 1,5 |

Le Gouvernement de l'Inde a communiqué la donnée définitive pour la production du froment. En y ajoutant les estimations du Japon, de la Corée et du Grand-Liban on obtient les chiffres suivants :

*Productions dans certains pays d'Asie*
(en millions de quintaux

| Années | Froment (4 pays) | Orge (3 pays) |
|---|---|---|
| 1926 | 99,2 | 24,9 |
| 1925 | 101,4 | 29,0 |
| 1924 | 108,1 | 24,6 |
| 1923 | 110,7 | 23,1 |
| 1922 | 110,3 | 26,8 |
| 1921 | 78,6 | 27,9 |
| 1920 | 113,7 | 28,5 |

Dans le tableau suivant nous reproduisons les totaux de toutes les données actuellement disponibles sur la production du froment, du seigle, de l'orge et de l'avoine.

**Production de céréales**
(MILLIONS DE QUINTAUX)

| Produits et pays | 1926 | 1925 | Moyenne 1920 à 1924 |
|---|---|---|---|
| **Froment** | | | |
| Europe (15 pays) | 197,3 | 211,5 | 166,6 |
| Canada et Etats-Unis | 314,7 | 293,5 | 319,8 |
| Asie (4 pays) | 99,2 | 101,4 | 104,3 |
| Afrique septentr. (4 pays) | 26,2 | 28,5 | 23,5 |
| Totaux (25 pays) | 637,4 | 634,9 | 614,2 |
| **Seigle** | | | |
| Europe (14 pays) | 95,3 | 113,0 | 86,1 |
| Canada et Etats-Unis | 14,0 | 15,8 | 23,1 |
| Totaux (16 pays) | 109,3 | 128,8 | 109,2 |
| **Orge** | | | |
| Europe (16 pays) | 82,6 | 81,1 | 73,3 |
| Canada et Etats-Unis | 61,5 | 71,9 | 55,0 |
| Asie (3 pays) | 24,9 | 29,0 | 26,1 |
| Afrique septentr. (3 pays) | 13,1 | 20,1 | 15,3 |
| Totaux (24 pays) | 182,1 | 202,1 | 169,7 |
| **Avoine** | | | |
| Europe (15 pays) | 101,0 | 97,6 | 86,7 |
| Canada et Etats-Unis | 253,4 | 298,6 | 266,7 |
| Afrique septentr. (3 pays) | 2,1 | 2,8 | 2,1 |
| Totaux (20 pays) | 356,5 | 399,0 | 355,5 |

Pour se rendre compte de la valeur des données précédentes, il faut se souvenir qu'elles se rapportent à un ensemble de pays qui ont produit, l'an dernier, pour le froment 66 o/o, pour le seigle 30 o/o, pour l'orge 58 o/o et pour l'avoine 60 o/o de la production totale de l'hémisphère septentrional.

Si l'on tient compte des informations reçues des pays pour lesquels on ne possède pas encore les estimations de la production, et si l'on admet que les conditions atmosphériques restent normales jusqu'à ce que les récoltes

soient moissonnées et rentrées dans tous les pays de l'hémisphère septentrional, on peut dire que la production de froment sera, cette année, pour le moins, pas très inférieure à celle de l'an dernier, et supérieure à la moyenne. Celle du seigle n'atteindra ni le chiffre de l'année passée, ni celui de la moyenne. Pour l'orge et l'avoine, on peut s'attendre à une récolte inférieure à celle de l'an dernier, mais supérieure à la moyenne.

En ce qui concerne les ensemencements dans l'hémisphère méridional, les informations parvenues de l'Argentine, montrent que les conditions atmosphériques ont été défavorables. En Australie, au contraire, les cultures ont joui de conditions exceptionnellement favorables.

N*

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**6me salon de la machine agricole.** — Une exposition générale et internationale de matériel et d'outillage agricoles, organisée avec le concours de l'Union des Exposants de machines et d'outillage agricoles, aura lieu, sous le patronage de M. le Ministre de l'Agriculture, du samedi 15 au dimanche 23 janvier 1927, à Paris, Parc des Expositions (porte de Versailles).

Comme les Salons précédents, cette exposition est réservée aux machines, appareils et instruments à destination nettement agricole, viticole, horticole ou forestière, de construction française ou fabriqués dans les pays qui, pendant la guerre, étaient alliés, associés ou neutres.

Les demandes d'admission devront parvenir au Commissariat général du Salon de la Machine agricole, 8, rue Jean-Goujon, à Paris (8e), au plus tard le 15 octobre 1926.

**La récolte des pommes à cidre en 1926.** — Le secrétaire général de la Confédération générale des producteurs de fruits à cidre communique la note ci-dessous :

« Il a circulé, ces jours derniers, diverses informations signalant une prétendue disette de pommes à cidre, capable d'affecter dans de grandes proportions dans les mois à venir le prix du cidre au détriment du consommateur.

« La Confédération générale des producteurs de fruits à cidre, qui groupe plus de 50.000 agriculteurs, vient de faire une enquête à ce sujet dans les principales régions cidricoles françaises.

« Elle est arrivée à cette conclusion que l'année, sans être particulièrement abondante, se tient cependant dans une honorable moyenne, ce qui permet d'affirmer que les bruits émis à ce sujet sont sans fondement. »

**Foire nationale de semences.** — Une Foire nationale de Semences sera annexée au 6e Salon de la Machine agricole, qui aura lieu à Paris, Parc des Expositions (Porte de Versailles), du 15 au 23 janvier 1927.

Pour les renseignements concernant cette foire, s'adresser à M. Garnier, commissaire général, 63, rue de Varenne, à Paris.

# BIBLIOGRAPHIE

Vient de paraître : **Catalogue des collections de vignes hybrides de MM. Perbos et Fils à Saint-Etienne-de-Fougères** (Lot-et-Garonne). — Ce catalogue d'amateur, véritable ouvrage ampélographique, est, pour ainsi dire, le *vade mecum* du néo viticulteur. Il donne une description sommaire des principaux hybrides, tant anciens que modernes, et est des plus utiles pour l'étude et le classement des nombreux hybrides dans le commerce.

Envoi franco contre 1 franc timbres ou chèque. — Adresser demandes à M. Perbos à Saint-Etienne-de-Fougères (Lot-et-Garonne).

# BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Le volume des affaires traitées a été restreint pendant la dernière huitaine dans les Entrepôts parisiens, par suite de la difficulté qu'éprouve le commerce dans la conclusion des achats à la propriété. De gros à gros également, les transactions ont été peu animées ; quelques wagons de vins du Midi ont été traités à 140 fr. pour des 8° et à 165 fr. pour des 10°.

Les ordres des débitants paraissent reprendre un peu, mais bien timidement, car beaucoup d'entre eux sont amplement pourvus.

Dans Paris, on voit les vins rouges 8°5, tirés au fût, affichés à 1 fr. 80 la bouteille Saint Galmier et 2 fr. le litre, les bons ordinaires 9° font respectivement 2 fr. et 2 fr. 20 ; les qualités un peu supérieures sont inscrites de 2 fr. 30 à 2 fr 50 le litre pour des vins de 9°5 à 11°. Les vins blancs ordinaires 8°5 sont affichés à 2 fr. 20 le litre, les 8°5 et 9° à 2 fr. 30 et 2 fr. 40 des « Premières côtes » 9°5 sont étiquetés 2 fr. 50 et des Anjou 9° sont offerts à 2 fr. 70 le litre.

**Gard. — Nîmes. —** ***Cours de la Commission officielle*** :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 27 sept. | Cours du 4 octob. |
|---|---|---|---|
| 8°... | logé 7 fr. le degré | Vins nouveaux 12 fr. 50 à 13 fr. 50 le d. | Vins nouveaux Aramon 14 fr. 50 à 15 fr. Montagne 13,50 à 14 fr. 50 |
| 8 à 9° | | | |
| 9 à 10° | | | |
| 11° | | | |
| 11 à | | | |
| Costières | | | |
| Rosé, paillet, gris | 7 fr. 50 le d. | 13 à 13 fr. 50 le degré | 14,50 à 15 fr. le degré |
| Blanc Bourret | | | |
| Blanc Picpoul | | | |

**Redessan** (Gard). — Les vins payés, au début, 11 fr. 50 le degré, sous marc et 12 fr. 50 logés cotent, actuellement, 13 en sous marc et 14 logés.

On confirme que la maison Laune, de Nîmes, vient de traiter le solde de la cave de M. Rey, P. T. T. en retraite (vin vieux), au prix de 165 fr. l'hecto pour la maison Demillière à Arc-Senans (Doubs).

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 28 sept. | Cours du 5 octob. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux sous marc | Vins nouveaux sous marc |
| 8°1/2..... | | 12 à 13 fr. | 12,50 à 13 fr. |
| 9°..... | 55 | le degré | le degré |
| 10°..... | à | Logés de 12,50 | Logés de 13,50 |
| 11°..... | 73 | à 14 fr. le deg. | à 15 fr. le deg. |
| Rosé..... | 7,50 à 8 fr. le d. | 13 à 15 fr. le d. | 14,50 à 15 fr. |
| Blanc..... | 8 à 8,50 le d. | 14 fr. le deg. | le degré |

La cave coopérative de Marsillargues (Hérault), a effectué les ventes suivantes :

Le 24, 4.000 hectos de vin rouge, 9°1 environ type unifié, au prix de 120 fr.

Le 25, 1.500 hectos du même vin, à 125 fr. Le 27, 3.000 hectos du même vin, à 130 fr., le tout l'hectolitre, nu et pris sur place. Conditions habituelles de paiement et d'enlèvement.

**Cette.** — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 29 septembre 1926.

Vins rouges courant 13,50 à 14 fr. le degré ; rosé, 14 fr.; blanc, pas d'affAires, »» à »», nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés, de 13 fr. à 13 fr. 50; 12 et au-dessus, le degré, 13,50 à 14 fr. ; rosé 10 à 12 degrés, le degré, 12 fr. 50 à 13 fr. ; 12 deg. et au-dessus, 13 fr. 50 à 14 fr. le degré, suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

Vins d'Espagne, mistelle blanche, pas d'affaires.

**Montbazin.** — De nombreux achats ont déjà été effectués et les retiraisons sont actives : on a commencé les transactions sur la base de 125, 130 fr.; ces prix ont été dépassés, ces jours derniers et certaines ventes ont été conclues à 140 et 145 fr.; un lot a trouvé preneur à 150 fr.

De nombreuses offres ont été refusées, les cours doivent logiquement s'élever encore pour compenser les manquants.

**— Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 24 sept. | Cours du 1er oct. |
|---|---|---|---|
| | | | Vins nouveaux |
| | | 8 à 10° de 12,25 à 13 | 13 à 14 fr. 50 |
| 8°..... | | le degré | le degré |
| 9°..... | Sous marc | » | » |
| 10°..... | 6,25 à 7 fr. | » | » |
| 10 à 12°..... | logé 7 à 7,50 | » | » |
| Vins rosés..... | le degré | 12,50 à 13 fr. | 13,50 à 15 fr. |
| Vins blancs..... | 7,50 à 8 le deg. | | |

**Pézenas.** — Cours des vins, semaine du 2 octobre 1926 :

Récolte 1926. Vins rouges, de 8 à 11 degr. de 13 fr. à 14 fr. 50 le degré.

Récolte 1925 : Rosés, de 13 fr. à 15 fr. le degré ; blancs, de »» à «« fr. »» le degré ; clairette de 150 à 160 fr. l'hecto, trait de fouloir.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

**Olonzac**.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 3 octobre. Vins nouveaux 1926, 15 fr. le degré.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

Un bon nombre d'affaires sont déjà traitées. Voici celles de la semaine écoulée : Cave P., 4.000 hectos, 7 deg. 9, à 115 fr. l'hecto logé ; cave C., 450 hectos, 8 deg. 6, à 126 fr. logé ; cave P. G., à V., rosé, à 15 fr. le degré ; cave D. B. (Narbonnais), à 14 fr. 75 le degré ; cave C., à C., 1.000 hectos environ, rosé et blanc de blancs, sans garantie de degré, à 130 fr. ; partie cave G. A., à C., un foudre 9 degr. 2, rosé, à 140 fr. ; partie cave A., 10 deg. 2, un foudre rosé 10 deg. 8, à 151 fr. ; divers lots, à P., offerts à 15 fr. le degré ; cave G. J., à M., partie, 2.000 hectos, sans garantie de degré, à 14 fr. 50 ; cave G. R., partie, à M., 9 deg. 2, environ 500 hectos, à 135 fr. ; partie cave G. G., à L., 10 deg. 1, à 142 fr., retiraison immédiate ; partie cave L. V., à la V., 500 hectos rouge 8 deg. 2, à 15 fr. 10 le degré, retiraison jusqu'à fin décembre.

AUDE. — **Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 23 sept. | Cours du 30 sept. |
|---|---|---|---|
| | | | Vins nouveaux sous marc |
| 7 à 8 ..... | logé | » | » |
| 8 à 9°..... | 7 à 7 fr. 50 | 9 à 12° 13 à | 13 à 13 fr. 50 |
| 9 à 10°..... | le degré | 13 fr. 50 le degré | logé |
| 10 à 11°..... | | | 13,50 à 14,50 |
| 11 et au-dessus . . . | | | le degré |

**Cascastel** (Aude). — La cave coopérative offre 13 fr. le degré ; une partie s'est vendue à 133 fr. les 100 kilos avec abandon du marc ce qui fait 180 fr. l'hectolitre environ, tout frais en sus.

Les affaires sont très actives et les offres sont abondantes ; la récolte est réduite de un tiers dans certaines localités, à cause de l'oïdiumn qui a causé beaucoup de pertes.

**Carcassonne**. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 2 octobre 1926 :

Vins rouges de de 13 à 14 fr. 50.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

**Lézignan** (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 :

Vins du Minervois et des Corbières : 13 fr. à 14 fr. le degré.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions, et avec appellation d'origine Minervois ou Corbière.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**. — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 25 sept. | Cours du 2 octob. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux sous marc | Vins nouveaux sous marc |
| 7 à 8°. ..... | 7 à 7 fr. 25 | de 11 à 12 fr. | de 12,50 à 13 fr. |
| 8 à 9°..... ..... | le degré | le degré | le degré |

| | | |
|---|---|---|
| 9 à 10°..... | logés de 12 à | logés de 13 à |
| 10 à 11°..... | 13 fr. le degr. | 15 fr. le degr. |
| 11 à 12°..... | | |
| 12 à 13°..... | | |

VAR. — **Plan-de-la-Tour**. — Les vendanges sont finies : la récolte est très inférieure, la moyenne est de moitié en général. Quelques ventes se sont faites à 150 francs l'hectolitre, au coulé de la cuve, enlèvement dans la première quinzaine d'octobre.

RHÔNE. — **Condrieu**. — Les vendanges commencées au début de cette semaine ont été jusqu'à présent favorisées par le beau temps. Comme nous l'avons déjà signalé, la récolte sera très faible dans notre région : la plupart des propriétaires accusent un déficit de 30 à 50 o/o par rapport à l'an dernier. Par contre, on espère que la qualité sera meilleure, du moins pour les rayons qui n'ont pas trop souffert de la sécheresse.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille**. — Cote officielle des vins. Marché du 29 septembre. Région vins nouveaux rouge 13 à 14 fr. le degré ; rosé 14.50 le degré ; blanc 14 fr. 50 le degré.

Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave ; pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Ces prix sont à majorer de 55 fr. 75 pour revente de demi-gros au détaillant.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 150 à 160 fr. l'hecto ; 11 à 12 deg. 160 à 170 francs l'hectolitre.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

ALSACE. — **Strasbourg**.

| | Haut-Rhin | Bas-Rhin |
|---|---|---|
| | — | — |
| Vins blancs courants : | | |
| Nouveaux..... | 280 à 300 | 250 à 280 |
| Vieux..... | 270 à 290 | 240 à 270 |
| Vins blancs supérieurs : | | |
| Nouveaux..... | 320 à 360 | 300 à 340 |
| Vieux..... | 320 à 390 | 320 à 360 |
| Vins blancs fins : | | |
| Nouveaux..... | 540 à 580 | 520 à 580 |
| Vieux..... | 560 à 580 | 580 à ... |
| Vins rouges : | | |
| Nouveaux..... | 230 à ... | |

L'hecto nu, gare départ.

ALGERIE. — **Alger**. — Du 24 septembre 1926.

Vin rouge :

Toutes qualités réunies, le degré, 10 fr. 75 à 11 fr. 75.

Vin blanc :

De raisins rouges, de 10 fr. 75 à 11 fr. 75 le degré.

Vins de distillerie (propriété), sans affaires.

Nus, quai Alger.

### Alcools

**Nimes.** — 3/6 bon goût, 86 degrés, 765 à 775 fr. ; 3/6 de marc, 86°, 725 à 730 fr. ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 420 à »»» fr.

**Béziers.** — Trois-six de vin 86°, de 710 à 720 fr. ; eau-de-vie de vin de Béziers, 52°, 520 à »»» fr. ; trois-six de marc, 86°, degrés, 650 à 660 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 385 à 395 fr.

**Montpellier.** — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, pas d'affaires ; eaux-de-vie de marc 86°, 688 fr. ; rectifié de 95 à 97°, pas d'affaires, pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, 420 à 425 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

La Coopérative de Distillation de Mauguio (Hérault) a vendu le 2 octobre, 150 hectolitres d'eau-de-vie de marc, base 52 degrés, au prix de 425 fr. l'hectolitre, nu, pris en distillerie.

**Narbonne.** — 3/6 de vin du Midi, 86°, de 715 à »»» fr. les 86 degrés ; trois-six de marc, 86°, 655 à »»» fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 520 fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, 395 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

### Tartres

**Montpellier.** — Crème de tartre, 885 à « fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, » fr. »» à » fr. »» pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, » fr. »», pris à la propriété.

### Céréales

**Paris.** — *Bourse de Commerce.* — 5 octobre 1926.

| | 4 octobre | novembre | 4 de novembre |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Blé . ..... | 239,25-239,50 P. | 239 A. | 243 A. |
| Seigle..... | 180 N. | 180 N. | 186 N. |
| Avoine noire | 129,50 P. | 135 P. | 141,25-141,50 P. |
| Avoine.... . | 127 N. | 131 N | 137 N. |

**Alger.** — Blé tendre colon supérieur, de 238 à 240 fr.
Blé tendre colon Chéliff (rare), 238 à 239 fr.
Blé dur colon supérieur, 234 à 236 fr.
Blé dur colon ordinaire, 220 à 230.
Orge colon machinée, 136 à 138 fr.
Orge marchande, 130 à 135 fr.
Avoine, 136 à 140 fr.

### Divers

**Cette.** — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, »»» à »»» fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 210 à 220 fr. ; sulfate potasse 48/52, 115 à 120 fr. ; chlorure potassium 48/52, 85 à 90 fr. ; sylvinite riche 20/22, 33 à 36 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, »»» à »»» fr. ; superphosphate minéral 14, 33 à 37 fr. ; logé gare de Cette.

---

*Le Gérant :* G. Fournera.

---

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du Dimanche 26 Septembre au Samedi 2 octobre 1926*

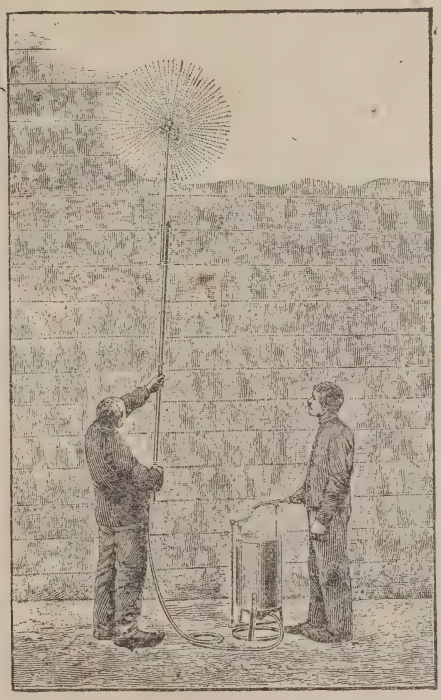
| | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill. | PLUIE 1925 mill. | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill. | PLUIE 1925 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Nantes** | | | | | | **Mourmelon** | | | | | |
| Dimanche... | » | 6 | 16 | 8 | 3 | » | 16 | 4 | 13 | 6 | » | » |
| Lundi..... | 19 | » | 16 | 4 | » | » | 18 | 6 | 13 | 4 | » | 1 |
| Mardi..... | 20 | 8 | 16 | 8 | » | » | 18 | 4 | 15 | » | » | » |
| Mercredi.... | 20 | 5 | 18 | 10 | » | » | 18 | 5 | 18 | 3 | » | » |
| Jeudi..... | 16 | 7 | 20 | 9 | » | » | 16 | 0 | 22 | 7 | » | » |
| Vendredi.... | 18 | 4 | » | 12 | » | » | 19 | 4 | 16 | 13 | » | » |
| Samedi..... | » | » | 20 | 14 | » | » | » | » | » | 7 | » | » |
| Total..... | 249 | 104. | 129 | 95. | 3 | 9.8 | 271 | 104 | 172 | 76. | 0.3 | 7 |
| | **Rochefort** | | | | | | **Besançon** | | | | | |
| Dimanche.. | 18 | 10 | » | » | » | » | 20 | 12 | » | 7 | » | » |
| Lundi..... | 16 | 12 | » | » | » | » | 20 | 10 | » | 7 | » | 4 |
| Mardi..... | 16 | 9 | » | » | » | » | 19 | 6 | » | 6 | » | » |
| Mercredi... | 18 | 7 | » | » | » | » | 20 | 1 | 13 | 8 | » | » |
| Jeudi..... | 15 | 7 | « | 6 | » | » | 16 | 1 | » | 8 | » | » |
| Vendredi... | 17 | 6 | » | » | » | » | 17 | 5 | 15 | 12 | » | » |
| Samedi..... | » | » | » | » | » | » | » | » | 18 | 11 | » | » |
| Total..... | 264 | 157. | » | 22 | » | 36.3 | 293 | 121 | 46 | 91 | » | 4 |
| | **Clermont-Ferrand** | | | | | | **Lyon** | | | | | |
| Dimanche... | 20 | 13 | 18 | 6 | 3 | » | 26 | 11 | 13 | 7 | 1 | 3 |
| Lundi..... | 22 | 11 | » | 6 | 3 | » | 20 | 12 | 16 | 7 | 1 | « |
| Mardi..... | 20 | 4 | 14 | » | » | » | 19 | 2 | 14 | 6 | » | » |
| Mercredi... | 17 | 3 | » | » | » | » | 18 | 5 | 15 | 8 | » | » |
| Jeudi..... | 12 | » | 10 | 2 | » | » | 18 | 5 | » | 4 | » | » |
| Vendredi.... | 18 | 0 | 15 | 10 | » | » | 19 | 5 | 15 | 10 | » | » |
| Samedi..... | » | » | 13 | « | » | » | » | » | 18 | 10 | » | » |
| Total.... | 296 | 69. | 127 | 83. | 6 | 12.5 | 303 | 118 | 223 | 124 | 2 | 70 |
| | **Bordeaux** | | | | | | **Marseille** | | | | | |
| Dimanche.. | 25 | 12 | » | 6 | » | » | 29 | 18 | » | 12 | 2 | » |
| Lundi..... | 24 | 10 | » | 2 | » | » | 28 | 19 | » | 10 | » | » |
| Mardi..... | 21 | 5 | 15 | 4 | » | » | 27 | 15 | 18 | 9 | » | « |
| Mercredi.... | 20 | 2 | 20 | 3 | » | » | » | 13 | 20 | » | » | » |
| Jeudi..... | 16 | 6 | 20 | 5 | » | » | 21 | 5 | 15 | 12 | » | » |
| Vendredi... | » | 2 | 23 | 3 | » | » | 23 | 6 | 24 | 10 | » | » |
| Samedi..... | « | » | 20 | 11 | » | » | » | » | 24 | 9 | » | » |
| Total... | 278 | 130 | 192 | 99 | » | 42.2 | 302 | 158 | 199 | 148 | 2 | » |
| | **Toulouse** | | | | | | **Montpellier** | | | | | |
| Dimanche... | 28 | 15 | » | 9 | 4 | » | 25.6 | 16.9 | 20.4 | 9.9 | » | » |
| Lundi..... | 30 | 15 | 19 | 6 | 9 | » | 26.4 | 15.0 | 20.3 | 11.2 | » | » |
| Mardi..... | 21 | 12 | 19 | 7 | 2 | » | 22.0 | 12.5 | 20.2 | 8.9 | » | » |
| Mercredi.... | 20 | 10 | 19 | 10 | » | » | 20.6 | 11.9 | 20.2 | 5.9 | » | 0.4 |
| Jeudi..... | 21 | 6 | 16 | 5 | » | » | 22.2 | 9.8 | 26 4 | 11.5 | » | » |
| Vendredi... | 22 | 4 | 23 | 7 | » | » | 23.6 | 8.5 | 27 4 | 8.3 | » | » |
| Samedi..... | » | » | 20 | 10 | » | » | 15.5 | 9.0 | 25.2 | 9.2 | 0.6 | » |
| Total... | 353. | 169. | 188 | 129 | 21 | 2 | 368.7 | 194 | 345.6 | 159.1 | 2.6 | 9.9 |
| | **Perpignan** | | | | | | **Alger** | | | | | |
| Dimanche... | 28 | 18 | » | 8 | 8 | » | » | » | » | » | » | » |
| Lundi..... | 28 | 17 | » | 12 | » | » | » | » | » | » | » | » |
| Mardi..... | 24 | 14 | 20 | 12 | 0.3 | » | » | » | 20 | » | » | « |
| Mercredi.... | 21 | 14 | 19 | 13 | » | » | » | » | » | » | » | » |
| Jeudi..... | 21 | 14 | 20 | 14 | » | 0.8 | » | » | 16 | « | » | » |
| Vendredi.... | 23 | 15 | 25 | » | » | « | » | » | » | » | » | « |
| Samedi..... | » | » | » | 16 | » | » | » | » | 22 | 15 | » | » |
| Total... | 365 | 226 | 203 | 156 | 9.3 | 0.8 | « | 111 | 116 | 75 | » | » |

**Observations.** — Automne.

# LE TEMPS VOUS MANQUE

pour assainir vos Ecuries, Etables, Porcheries, etc., etc.

Avec le **BADIGEONNEUR "PRESTO"** vous travaillerez rapidement (*200 mètres carrés à l'heure*), économiquement et garantirez vos animaux contre les **EPIDEMIES.**



CATALOGUE FRANCO

# Etabl^ts VERMOREL

**VILLEFRANÇHE-SUR-SAONE** (Rhône)
**(Rhône)**

**Succursales** à :

PARIS — MARSEILLE — MONTPELLIER — TOULOUSE — BORDEAUX
STRASBOURG

# CUVES A VIN, ALCOOL

*avec ou sans revêtement en verre*

**BORSARI & C°** PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10e)
Ingénieurs-Constructeurs BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

*Adresses télégraphiques :* **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
*Téléphone :* **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

***Projets, devis, visites gratuits*** R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.



# LA BRUNISSURE DE LA VIGNE

Par **L. RAVAZ**

Professeur de viticulture et Directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte. — Prix : 6 fr.
Franco poste 6 fr. 75

Cet ouvrage est l'étude complète de la maladie de la vigne, La Brunissure, et de son traitement. C'est aussi la théorie de la végétation, de la production et de la qualité des produits de la vigne.

**En vente à la LIBRAIRIE COULET & FILS, Montpellier**



# Le Mildiou de la Vigne

CARACTÈRES — CONDITION DE DÉVELLOPPEMENT — TRAITEMENT

Par L. RAVAZ

PROFESSEUR DE VITICULTURE
DIRECTEUR DE LA STATION DE RECHERCHES VITICOLES A L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE DE MONTPELLIER

*Extrait de la Table des Matières*

Historique. — Origine. — Caractères. — Dégâts. — Etiologie : Les zoospores, le mycélium, les suçoirs ; les conidies, comment elles germent.

Les spores d'hiver : Leur germination, contamination de la vigne. — Conditions de développement de la maladie. Influence de la température et de l'humidité sur la germination des conidies, sur la contamination et sur le développement des taches. Taches d'huile et taches blanches. — Influence du sol, des pratiques culturales, des labours, de l'herbe, du sujet, etc.

Résistance des diverses espèces et variétés de vignes.

Traitement. — Destruction des conidies et des zoospores. — Le cuivre. — Les verdets.

La bouillie bordelaise, préparation. — Influences des modes de préparation sur les qualités. Structure physique, composition chimique. Bouillies acides et alcalines.

La bouillie Bourguignonne ; préparation, état physique, composition. — Eau céleste Ammoniure de cuivre. — Propriétés des bouillies : adhérence, mouillabilité ; Bouillies mouillantes. — Bouillies soufrées.

Poudres. — Pulvérisateurs. — Le cuivre et le vin. — Le cuivre et la végétation. — Le cuivre dans le sol.

Un volume in-8 de 200 pages avec 48 figures dans le texte.

COULET et FILS, Libraires-Editeurs. Grand'Rue, 5. MONTPELLIER. — Prix, 9 fr. Franco poste, 10 fr.

# SOCIETE DE PRODUITS CHIMIQUES

**Industriels et Viticoles**

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

**Usine à BEAUCAIRE (Gard)**

**Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V^e^**

R. du C. Paris, N° 45.079

DIRECTION COMMERCIALE

**P. BALLARD**

**7, rue Collot, MONTPELLIER**

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

***Par notre***

# Solution Sulfureuse-Phosphatée

# "SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LÉGALE

PRIX LES PLUS BAS

*Nous demander Notice et Conditions de Vente*

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

**Agent commercial :** P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

**Agents :** DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénélon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône). — G. FAUROUX, 71, rue d'Isly, à ALGER.

# LES
# MARCS-ENGRAIS
## fabriqués avec du
# Microphosphate Schlœsing
## sont parfaits

Aussi, beaucoup de Coopératives vinicoles ont-elles définitivement renoncé aux scories — plus chères sans être meilleures —, pour adopter le **MICROPHOSPHATE SCHLŒSING.**

---

# MÊME SUCCÈS

pour le

## SOUFRE A COMBUSTION SANS COULURE
# GLORIA-SCHLŒSING

qui a supplanté les mèches soufrées dans la presque totalité des caves et des chais.

---

*Adressez les demandes de Renseignements et Notices, commandes, etc. aux*

## USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

**175, rue Paradis, MARSEILLE**

ou à leurs **Agents et Représentants**

**Agence et Dépôt à Bordeaux, 59 bis, cours Victor-Hugo.**

EDITION DE L'EST-CENTRE

47e Année. — N° 42 Dimanche 17 Octobre 1926

Tome LXXXVI

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le " Messager agricole du Midi " et " La Vigne Américaine "

Publié sous la direction de

**L. DEGRULLY & L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

(Propriétaires-Viticulteurs)

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY.**

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

**COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE**

**R. Bichet**, professeur d'Agriculture à Villefranche.

**C. Blin**, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.

**D. Donon**, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.

**L.-J. Grandvoinnet**, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain

**J. Guicherd**, Insp. gén. de l'Agric.

**G. Jannin**, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.

**Lebrun**, directeur des services agricoles de la Marne.

**J.-B. Martin**, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.

**L. Mathieu**, directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

**L. Rougier**, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.

**Roy**, directeur des Services agricoles de l'Isère.

**Vermorel**, président du Comice agricole du Beaujolais.

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**

et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun.

**Il publie des planches coloriées hors-texte**

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **34** fr. — Pays étrangers, **60** fr.

**Le Numéro : 75 centimes**

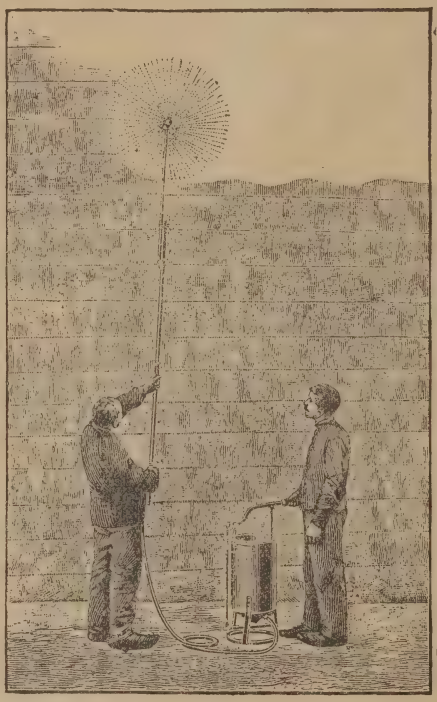
*Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces*

A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

# LE TEMPS VOUS MANQUE

pour assainir vos Ecuries, Etables, Porcheries, etc., etc.

Avec le **BADIGEONNEUR "PRESTO"** vous travaillerez rapidement (*200 mètres carrés à l'heure*), économiquement et garantirez vos animaux contre les **EPIDEMIES.**



CATALOGUE FRANCO

# Etabl^ts VERMOREL

**VILLEFRANÇHE-SUR-SAONE (Rhône)**
**(Rhône)**

**Succursales** à :
PARIS — MARSEILLE — MONTPELLIER — TOULOUSE — BORDEAUX
STRASBOURG

## CULTIVATEURS ! avant l'hiver,

Employez sur vos BLÉS ! sur toutes vos CÉRÉALES d'automne

# *le Nitrate de Soude du Chili*

*( 75 à 150 kilos à l'hectare )*

Vous provoquerez ainsi une **levée rapide,**
Un **enracinement profond,**
Une végétation initiale particulièrement **vigoureuse, et vos céréales se défendront** efficacement contre les

**rigueurs de l'hiver,**

**contre** la maladie et contre tous leurs ennemis **naturels**

*Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la*

**Délégation Française des Producteurs de**
**NITRATE DE SOUDE DU CHILI**
**60, rue Taitbout, PARIS (9e)**

Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, ingénieur agronome 27, rue des Lices à AVIGNON

**Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles**

## L'Engrais le plus puissant c'est le

# GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.81

**Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877**

**E. JODET-ANGIBAUD**

**Successeur**

**Seul Fabriquant**

**LA ROCHELLE**

Reg. du Comm. N° 837, La Rochelle

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

**Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.**

*Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BERSELUE et MOULIN ROMPU***

***et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.***

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande
**VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO**

# SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

**Industriels et Viticoles**

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

**Usine à BEAUCAIRE (Gard)**

**Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V[e])**

R. du C. Paris, N° 45.079.

DIRECTION COMMERCIALE

**P. BALLARD**

**7, rue Collot, MONTPELLIER**

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

***Par notre***

# Solution Sulfureuse-Phosphatée

# "SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LÉGALE

PRIX LES PLUS BAS

*Nous demander Notice et Conditions de Vente*

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

**Agent commercial :** P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

**Agents :** DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénélon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône). — G. FAUROUX, 71, rue d'Isly, à ALGER.

47e Année. — N° 42. 17 Octobre 1926.

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


| | | |
|---|---|---|
| L. Degrully | Chronique. — La situation vinicole en Europe ; — Contre Cochylis et Eudémis ; — Un Syndicat des eaux-de-vie d'Armagnac ; — Pour l'intensification de la production agricole | 365 |
| J.-M. Bonnefoy | Un moyen entomologique de destruction de l'Altise... | 369 |
| Henri Armet | Vinification en rouge par double macération (*suite et fin*). | 371 |
| Partie Officielle | Tolérance à la circulation des vins de liqueur | 381 |
| Bibliographie | Principali Erbe dannose all agricoltura, par Tito Poggy. — La grillure des feuilles, par L. Ravaz | 382 |
| | Chemins de fer P.-L.-M. et Midi. | |
| | Bulletin commercial. — Observations météorologiques. | |


# CHRONIQUE

## La situation vinicole en Europe

La vendange de 1926, — écrit M. Marescalchi dans l'*Italia Vinicola*, sans être aussi déficitaire que celle de 1915, se présente comme l'une des plus faibles qu'ait connues l'Europe, dans son ensemble.

D'Espagne, on annonce une récolte sensiblement plus faible qu'en 1925. En Autriche, on ne compte que sur 30 à 40 pour 100 d'une récolte moyenne. Mêmes notes pour la Hongrie, la Tchécoslovaquie, la Yougoslavie, la Roumanie et la Suisse. L'Italie est un peu moins mal partagée, avec une réduction de 6 à 7 millions d'hectolitres sur la récolte de 1925 ; seule, la Grèce fait exception, et l'on y espère quantité et qualité.

Nous ne savons que trop combien déficitaire est notre propre récolte ; la note est la même aussi bien dans le Midi que dans le Nord et dans l'Ouest.

Dans ces conditions, il ne faut pas s'étonner de la hausse progressive qu'enregistrent les cotes officielles ou officieuses de nos marchés.

La limite est-elle atteinte ou près de l'être ? Il serait hasardeux de se prononcer sur une telle question. Mais, ce que l'on peut avancer sans grand risque de se tromper, c'est qu'aucun retour en arrière n'est possible au cours de la présente campagne.

Les alcools, naturellement, suivent le même mouvement et leurs cours deviennent intéressants.

Un seul point noir : la perspective de prix élevés pendant plusieurs années ne va-t-elle pas, — comme après 1915 —, inciter nombre de viticulteurs à étendre leurs plantations ? Souhaitons qu'on ne commette pas pareille faute, que l'on risquerait de payer fort cher dans un avenir plus ou moins rapproché.

— *Derniers cours cotés à Montpellier : 15 francs le degré pour les vins rouges ; — 16 francs pour les rosés ; — 17 francs pour les blancs* « *de blanc* », *le tout en belles marchandises* logées. — *En moyenne un franc de moins pour enlèvement immédiat.*

## Contre Cochylis et Eudémis

Les lampes-pièges peuvent-elles concourir efficacement à la destruction des Cochylis et Eudemis ?

La note suivante d'un de nos lecteurs, nous rappelle que les expériences faites en Suisse, où la lutte contre ces deux insectes est menée avec persévérance, sont très peu favorables à ce procédé.

« Je vous serais très obligé de bien vouloir insérer dans votre plus prochain numéro, les lignes suivantes relatives aux remèdes à essayer contre la Cochylis et l'Eudemis.

Les moyens que nous suggère M. Ouliers-Dors, propriétaire-viticulteur à Aspiran, dans votre numéro du 30 octobre, pour lutter contre les invasions de Cochylis et Eudémis, ne sont pas susceptibles de nous donner satisfaction. Ces essais (lampes-pièges) ont été effectués en grand chez nous ; les résultats furent presque nuls, prises insignifiantes.

Seules les applications d'arséniate et de nicotine, faites avec la plus intense minutie, nous ont donné des résultats très concluants.

Comme dans le vignoble français, la propriété est plus vaste que chez nous, et par conséquent les surfaces trop considérables pour que l'application des traitements constitue un procédé pratique, je m'explique alors la relativité des résultats chez vous, car ceux-ci ne peuvent être que directement proportionnels à la bienfacture du travail. Pour les contrées à surfaces plus restreintes, produisant un vin de qualité supérieure, le remède est indiqué. J'ajoute encore ici que ce travail ne peut être effectué sans le secours des individus, puisqu'il s'agit du traitement des grappes seules ».

Charles Deladoey,
Propriétaire-Viticulteur à Yvorne (Suisse).

Dans un travail publié par les « Annales des Epiphyties » en 1925, MM. L. Moreau et L. Vinet avaient également montré que l'emploi des lampes-pièges ne donnait que des résultats plutôt décevants, et ils concluaient :

« Les résultats que nous avons obtenus avec les pièges-appâts *sont peu élevés*. On ne saurait cependant refuser tout crédit à ce moyen de lutte. Dès l'instant qu'on capture des papillons, on peut être assuré qu'un certain nombre seront pris avant d'avoir effectué ou terminé leur ponte et que, de ce chef, on aura préservé la vigne, *mais, malheureusement dans une mesure trop petite pour que l'on puisse fonder de grandes espérances sur ce procédé*, qui ne peut-être envisagé, dès lors, que comme un moyen de lutte complémentaire.

C'est la conclusion à laquelle nous étions déjà arrivés en 1913 et que nous maintenons, à la suite des expériences que nous venons de relater ».

Les traitements susceptibles, sinon de supprimer complètement, du moins de réduire au minimum les dommages causés par la Cochylis et l'Eudémis, restent les suivants :

*Traitements d'hiver.* — Ebouillantage des souches après les vendanges, avant la transformation des chenilles en chrysalides ; — Destruction mécanique des chenilles et chrysalides par décorticage, en ayant soin de recueillir et brûler les écorces ; — Badigeonnage à l'aide de bouillies arsenicales, recommandables surtout l'année qui suit le décorticage ; — Ces opérations, surtout les deux premières, sont malheureusement fort coûteuses actuellement, en raison de la cherté de la main-d'œuvre.

*Traitements de printemps et d'été.* — Pulvérisations insecticides, avec des sels arsenicaux pour la 1re génération ; avec la nicotine ou le savon-pyrèthre (ce dernier encore bien cher) pour la seconde génération.

Sans doute, un jour ou l'autre, un de nos savants entomologistes trouvera-t-il l'insecte destructeur de la Cochylis et de l'Eudémis, comme on a trouvé les ennemis de l'Icerya purchasi et, tout récemment, du Puceron lanigère. Mais, en attendant, les procédés de défense que nous possédons permettent de réduire dans une très large mesure les dégâts de la Cochylis et de l'Eudémis.

Quelle que puisse être la récolte de 1927, on peut compter sur des prix avantageux pendant les deux exercices 1926-27 et 1927-28 : il est intéressant de pouvoir en profiter en s'assurant, par tous moyens, un rendement au moins normal.

## Un Syndicat des eaux-de-vie d'Armagnac

A la suite d'une réunion tenue à Eauze (Gers), un comité d'action a été formé, ayant pour but de faire de la propagande en faveur des eaux-de-vie d'Armagnac, région délimitée dans les départements du Gers, des Landes et du Lot-et-Garonne.

Les créateurs du groupement ont l'intention de réunir les fonds nécessaires pour faire une publicité sérieuse et continue.

« Avant la loi sur les délimitations — écrivait récemment M. Dubourdieu, secrétaire du Comice de Condom, — nos vieux armagnacs, embarqués sur la Baïse, filaient à Bordeaux et, de là, s'en allaient dans les Charentes, où ils servaient ou non à des coupages, et ils étaient vendus comme cognacs. Etant donnée cette façon d'écouler nos produits, on n'avait pas à faire de réclame, puisque les armagnacs, pour une très grande part, ne se vendaient pas sous leur nom. Mais aujourd'hui, interdiction de livrer de l'armagnac pour du cognac. Nous nous trouvons avec, sur nos bras, une marque qui n'est pas connue, ou qui ne l'est pas comme elle devrait l'être. Il y a donc là toute une propagande, longue et coûteuse à organiser ».

Ici encore, apparaît la nécessité de faire voter au plus tôt le *Statut de l'Alcool* — mais *sans fissure* — ; car comme nous l'avons expliqué, les 120.000 hectolitres d'alcool pur (à 100 degré), utilisés par les mistelleurs et producteurs de vins doux ou d'apéritifs, déchargeront d'autant le marché des alcools de fruits de qualité courante, et laisseront la place libre à même quantité d'armagnac et de cognac.

Tous les viticulteurs ont intérêt à voir se développer la consommation de l'armagnac, aussi bien que du cognac. Chaque fois, en effet, que la distillation se réduit dans ces régions, leurs vins viennent sur les marchés concurrencer ceux des autres centres de production.

Dans un très grand nombre de cafés de grandes ou petites villes, on trouve toutes sortes de marques de « cognacs », mais pas d' « Armagnac » ; le nouveau syndicat trouvera là, à n'en pas douter, un débouché intéressant.

## Pour l'intensification de la production agricole

Le Ministère de l'Agriculture communique la note ci-dessous, confirmation pratique des mesures annoncées par M. Queuille dans son discours d'Arpajon.

La Commission Interministérielle de la production, réunie hier après-midi, sous la présidence de M. Albert Sarraut, a arrêté les premières propositions qu'elle soumettra prochainement au Conseil des Ministres.

Ces propositions tendent à l'augmentation de la production agricole, en particulier à l'augmentation de la production du blé. Elles comportent diverses mesures susceptibles :

1° De favoriser et de diffuser l'emploi des semences sélectionnées ; 2° de développer le chaulage des terres ; 3° de permettre l'emploi plus facile des engrais chimiques ; 4° d'organiser, de façon plus efficace, la lutte contre les maladies des plantes ; 5° d'améliorer les conditions de vie et de travail des habitants des campagnes.

Déjà, d'ailleurs, le Ministre des Travaux Publics a mis à l'étude l'application de nouveaux tarifs pour le transport de la chaux et de divers engrais et le Ministre de l'Agriculture poursuit des négociations dont le but est de réglementer, dans des conditions plus favorables à l'agriculture métropolitaine, l'exploitation de nos gisements de phosphates (1).

Il ne faudrait pas oublier les engrais potassiques, dont le prix pourrait sans doute être abaissé sans ruiner les actionnaires de quelques mines, dont les titres ont atteint des taux... vertigineux !

L. Degrully.

---

UN MOYEN ENTOMOLOGIQUE

## DE DESTRUCTION DE L'ALTISE

Ainsi que l'exposait, il y a quelques temps déjà, dans ces colonnes M. R. Poutiers, de l'Insectarium de Menton, l'une des principales raisons qui limitent en Agriculture le développement des Insectes nuisibles, consiste dans la présence simultanée à côté de ces premiers Insectes, de congénères antagonistes, leurs ennemis, mais pour nous de précieux auxilliaires.

On groupe ces insectes auxiliaires en « prédateurs », tels que les Carabes, les Syrphes,... etc., et en parasites « endophages » qui éclosent et vivent par la suite en détruisant le corps même de l'Insecte dans lequel ils sont nés.

Il est de récente mémoire encore l'exemple bien connu de la Cochenille Australienne, *l'Icerya Purchasi*, qui mettait à mal toutes les orangeries de l'Afrique du Nord. Après certaines observations, l'apport dans les foyers d'Icerya de colonies d'une Coccinelle, son ennemie spécifique, le *Novius Cardinalis*, fit disparaître littéralement ces foyers.

L'Insectarium de Menton adresse depuis, tous les ans et chaque fois que la présence d'Icerya lui est signalée, des colonies de Coccinelles à l'état de larves ou nymphes.

Cette méthode de destruction des insectes nuisibles par d'autres insectes antagonistes se nomme la « Méthode Biologique ». Elle est l'œuvre de l'Homme et doit intéresser au plus haut point l'agriculteur.

---

(1) Ne pas oublier non plus les phosphates du Maroc, au sujet desquels nous venons de recevoir une communication intéressante de M. Albert Grödet, d'Auxerre. Nous y reviendrons.

En effet, ce dernier trouve dans l'Insecte auxiliaire un besogneux que la faim tenaille, et qui, pour cette raison, la grande loi de nature, ne connaît jamais de lassitude. La destruction de l'Insecte nuisible s'effectue d'elle-même par le seul apport artificiel du début. Le procédé est vraiment économique, et par les temps actuels, remplace avantageusement l'achat de produits chimiques ou d'insecticides souvent très onéreux.

Parmi les ennemis de la Vigne, l'Altise, ou puce verte, « Haltica ampelophaga », lorsqu'elle apparaît sous forme d'invasions, en est un des plus redoutables. Elle s'est montrée dans nos vignobles, cette année, comme d'habitude vers la fin et même le courant de mai.

Je ne reviendrai pas sur les traitements arsenicaux bien connus, exposés d'ailleurs dans le *Progrès* et qui sont d'une réelle efficacité, mais j'y ajouterai les observations entomologiques que voici.

Vers la fin de mai dernier, je récoltais sur de nombreux rameaux de vignes les petites chenilles noires et brunes de l'Altise. C'était la période de la pleine invasion. Je procédais à leur élevage sur des rameaux trempant dans diverses solutions. Mon but était de surveiller l'enchevêtrement et la multiplicité des générations, si bien mises en lumière par MM. Picard et Pagliano, de l'Ecole de Montpellier.

Sur l'un des rameaux, j'observais bientôt que les chenilles d'Altises n'étaient pas seules, et qu'il s'y trouvait également une petite punaise bleue, la « Zicrona cœrulea ».

Cet insecte d'un bleu métallique mesure environ de 10 à 12 $^{m}/^{m}$ de long sur 8 à 9 de large. Il appartient à la famille des Hémiptères, dont les représentants les plus connus sont les différentes punaises de nos bois et de nos champs. Comme les Insectes de cette famille, la Zicrona est pourvue d'une trompe effilée, qu'elle porte habituellement repliée sous elle, mais dont elle se sert aussi pour piquer et absorber par succion le contenu des proies qu'elle vise.

La Zicrona vivait donc sur les mêmes rameaux que les larves d'Altises, et je m'étonnais de voir, chaque matin, leur nombre diminuer, en trouvant en même temps leurs cadavres ratatinés, tombés des rameaux.

Une observation nocturne me permit de surprendre enfin la Zicrona en train de piquer une des dernières larves d'Altise, dont je la vis absorber tout le contenu, et abandonner ensuite le cadavre vidé.

Les faits se renouvelèrent jusqu'à totale disparition des larves, à une moyenne de 5 à 6 par jour.

La punaise bleue était donc bien la destructrice de ces larves, dont elle faisait sa nourriture exclusive.

Je voulus en effet, par la suite, l'obliger à devenir herbivore, mais elle dédaigna les feuilles les plus tendres que je lui offrais. Par contre, elle se jeta comme une affamée sur une nouvelle larve d'Altise, que je lui présentais au bout de huit jours de jeûne.

La conclusion pratique de cette observation est que la larve d'Altise possède en la Zicrona cœrulea un ennemi spécifique, tout dévoué à la protection de nos vignobles. Cet Hémiptère peut donc se joindre au groupe des Insectes auxiliaires, dont l'homme peut utiliser à son profit l'antagonisme naturel.

Il y aurait donc lieu de demander à un insectarium l'élevage de colonies de Zicrona. Dès à présent, il me semble que cet Hémiptère apporté en nombre suffisant dans telle ou telle partie d'un vignoble, que l'on sait

chaque année infesté d'Altises, contribuerait pour beaucoup à la disparition de l'insecte nuisible.

Il faudrait répandre les colonies à titre préventif : la seule présence de l'Hémiptère en colonies nombreuses, au moment de la première éclosion des larves d'Altise, amènerait leur destruction par la méthode biologique. La première éclosion de larves d'Altises n'est jamais très abondante, et la Zicrona se repaîtrait à son aise.

Le succès me paraîtrait moins sûr, si l'Hémiptère n'était apporté qu'à titre curatif, au moment où les larves seraient déjà très abondantes et contemporaines d'insectes parfaits. Ceux-ci pourraient se reproduire avec la multiplicité que l'on sait, et la tâche de la Zicrona serait alors plus ardue.

Remarquons enfin, que plusieurs apports de Zicrona dans un vignoble infesté reviendraient bien moins cher qu'un traitement à l'arsenic, qui, selon les cas, est plus ou moins efficace parce qu'appliqué plus ou moins bien en temps voulu.

Il ne me reste qu'à soumettre cette idée, déjà connue d'ailleurs à un Insectarium, celui de Menton par exemple, et, par la suite, j'espère qu'elle trouvera auprès des agriculteurs soucieux de l'Economie de leur domaine un écho bienveillant.

J. M. Bonnefoy,
Ingénieur E. A. M., Oran.

---

# VINIFICATION EN ROUGE PAR DOUBLE MACÉRATION [1]

Les cellules de la pellicule du grain retiennent la matière colorante, par osmose, tant qu'elles sont vivantes. Par l'écrasement du grain, il y a séparation du jus, que la pulpe abandonne, en totalité ou en très grande partie, suivant que la maturité est plus ou moins achevée, et que cette pulpe est plus ou moins juteuse. Ce jus est encore incolore pour les cépages noirs à jus blanc ; il est de suite légèrement coloré avec les cépages teinturiers, à cause de la matière colorante qui s'y trouve dissoute naturellement.

Par macération dans le moût, une certaine quantité, d'ailleurs faible, de matière colorante se dissout, et très lentement, ce qui permet de produire des vins blancs ou des vins rosés avec les cépages noirs à jus blanc, suivant que la séparation du jus s'est faite de suite (2) au pressoir, ou a été un peu différée.

Bientôt, les cellules déchirées de la peau se mortifient et laissent sortir et diffuser de la matière colorante au fur et à mesure qu'elle peut se dissoudre dans le moût. Cette diffusion a lieu par les deux faces, interne et externe de la peau, et elle est facilitée par un foulage complet des raisins.

La fermentation favorise la dissolution de la couleur à cause de l'élévation de la température et de la formation de l'alcool et aussi parce que les cellules vivantes retenant la matière colorante sont plus vite mortifiées, sous l'action de l'acide carbonique.

---

(1) Voir numéro du *Progrès Agricole et Viticole* du 3 octobre 1926, page 328.

(2) Il arrive souvent que, pendant le transport de la vendange de la vigne au pressoir un peu de matière colorante se dissout, ce qui donne des vins blancs légèrement rosés, et oblige à les détacher à l'aide du noir animal.

Lorsque le foulage est supprimé, comme cela se passe dans certaines régions et dans certaines caves, et que la vendange est simplement tassée dans les récipients (tels que les comportes) servant au transport des raisins de la vigne à la cave, il y a un ralentissement de la diffusion de la couleur, ainsi que celle du sucre, à travers les cellules de la peau et de la pulpe incomplètement déchirées ; la coloration et l'alcool du vin de goutte sont un petit peu diminués, et ce qui lui manque, se retrouve dans le vin de presse ; la fermentation est plus longue à partir et se prolonge plus longtemps ; il convient d'augmenter un peu la durée de la cuvaison et de faire parachever la fermentation du sucre contenu dans le vin de presse.

Ce mode de cuvage avec suppression du foulage peut être pratiqué avec des vendanges saines. Il en serait autrement pour des vendanges altérées, nécessitant des cuvaisons courtes.

On obtient des vins aussi corsés en couleur que dans le cas du foulage, mais plus chargés en tannin, ce qui a les avantages que l'on sait pour la couleur et pour le dépouillement du vin.

Dans la méthode de vinification par double macération on pourra recourir au foulage ou s'en dispenser, suivant l'organisation de la cave.

Pendant la macération de la vendange dans le moût, avant le départ de la fermentation, les principes constitutifs, qui favorisent la dissolution de la couleur, sont l'acidité, le sucre et le tannin, ce dernier, très soluble, étant apporté par les pellicules, les pépins et les grappes. On a signalé d'autre part le rôle important que peut remplir le tannin comme antioxygène pour protéger la matière colorante contre une oxydation prématurée entrainant son altération, ce qui exige que l'acidité du milieu soit suffisante.

La proportion d'acidité a de l'influence à la fois sur l'intensité de la couleur et sur sa nuance qu'elle déplace vers le rouge, lorsqu'elle est assez élevée. Il s'agit ici bien entendu de l'acidité réelle (1)

Cette acidité est, comme on l'a vu, d'autant plus grande, que le milieu renferme plus d'acide à l'état libre, le principal de ces acides naturels étant l'acide tartrique.

L'action de l'acidité se fait sentir de même dans les trois phases de la vinification : celle qui précède la fermentation pendant la macération du moût, celle qui accompagne et celle qui suit la fermentation, au cours de la macération du vin fait avec les raisins dont on a séparé le moût de goutte pour le faire fermenter à part en coupage avec d'autre vin fait.

On a déjà indiqué les doses d'acidité, nécessaires suivant les cépages pour une bonne vinification.

Le manque d'acidité occasionné par un excès de maturité des raisins ou par des vendanges faites en période pluvieuse, pourra être corrigé par une addition d'acide tartrique à la cuve. La législation actuelle ne limite pas la dose de cet acide ; il est sage cependant de ne pas dépasser 200 gr. par hectolitre de vin fait, pour ne pas donner trop de dureté au vin, sauf pour les cépages teinturiers, et particulièrement le Jacquez qui pourront nécessiter l'emploi de doses plus fortes.

Mais, l'acide tartrique apporté à la vendange ne donne jamais une augmentation d'acidité totale correspondant à celle de l'acide ajouté, car il déter-

(1) L'acidité réelle se mesure de deux manières différentes, soit par la méthode électrométrique, soit par la méthode colorimétrique, toutes deux assez délicates surtout la première.

mine la formation d'une quantité plus grande de bitartrate de potassium, ce qui entraîne la précipitation d'une plus forte quantité de ce sel et la perte d'une partie de l'acide ajouté, d'environ moitié de son poids (1). En même temps, il y a libération d'autres acides plus faibles, (malique, citrique), qui augmentent l'acidité réelle dans une proportion moindre que l'acide tartrique équivalent, qui s'est combiné avec les bases des sels, que formaient les autres acides libérés.

L'acide citrique a l'avantage sur l'acide tartrique de donner une précipitation beaucoup moindre de crème de tartre, et de se dissoudre presque sans perte. Aussi peut-on l'employer à une dose moitié de celle de l'acide tartrique, pour une même augmentation d'acidité. Il est seul autorisé pour relever l'acidité du vin à la dose maximum de 50 gr. par hectolitre.

Mais il est possible d'éviter, en tout ou en partie, la dépense assez élevée d'acide tartrique ou citrique (2), par l'emploi des grappillons de raisins pour l'acidification de la vendange, à condition de les cueillir lorsqu'ils sont bien vérés. Les acides qu'ils contiennent sont à l'état libre, pour la plus grande partie et ont plus d'action pour l'accroissement de l'acidité réelle. Avec 100 kg. de grappillons on peut avoir environ 50 litres de verjus, dosant 2.000 grammes au minimum d'acidité tartrique, et pouvant remplacer 4 kg. d'acide tartrique, dont le prix actuel est de $4 \times 22 = 88$ fr. On peut dire que les grappillons ont une valeur peu différente de celle de la vendange ordinaire, en tant que générateurs d'acidité, valeur qui s'ajoute à celle du vin qu'on en retire en coupage avec l'ensemble.

Dans certaines régions viticoles, il arrive que, dans des années où la maturité se fait mal, les moûts sont trop acides. Le déverdissage des moûts peut alors être autorisé exceptionnellement, dans ces régions spécialement désignées par un arrêté du Ministre de l'Agriculture.

Ainsi qu'il a été signalé, les cellules de la peau, qui renferment la matière colorante sont rapidement asphyxiées et tuées dès que la fermentation commence à cause du dégagement d'acide carbonique, ces cellules étant aérobies et ayant besoin d'air et d'oxygène pour vivre. Dès ce moment, les membranes des cellules deviennent très perméables et laissent diffuser facilement toute la matière colorante et le tannin, qu'elles contiennent. Les pépins et les grappes abandonnent aussi plus facilement leur tannin. La dissolution de la couleur et du tannin est, en même temps, favorisée par l'alcool, en voie de formation par fermentation du sucre et aussi par l'élévation de température due à cette fermentation.

L'alcool est, en effet, un excellent solvant pour la couleur et son rôle est plus important que celui de l'acidité, de sorte que si la teneur en sucre, transformable en alcool par la fermentation est augmentée, soit de façon naturelle par une complète maturation du raisin ou de façon artificielle par le sucrage, elle aura plus d'efficacité qu'une augmentation correspon-

(1) L'addition d'acide tartrique, à la dose de 200 gr. par hectolitre (ou 2 gr. 0 par litre) augmente assez peu, de 10 à 16 o/o, l'acidité totale, mais dans une proportion bien plus grande, l'acidité réelle, qui pourra ainsi devenir environ 2 à 3 fois plus forte, et équivalente à celle d'un vin dont l'acidité totale normale, provenant de ses acides constitutifs (et principalement du bitartrate de potassium) serait de une fois et demie à deux fois plus élevée que l'acidité primitive.

(2) On verra plus loin que l'addition d'acide tartrique ou d'acide citrique pourra également être souvent évitée, grâce au fort sulfitage employé dans le premier stade de la vinification par double macération.

dante de l'acidité, en ce qui concerne, par exemple, les raisins noirs à forte coloration et à acidité moyenne, comme le Carignan.

Il y a donc un certain équilibre à obtenir entre l'alcool et l'acidité, pour avoir l'optimum de la couleur (1). Pour l'acidité réelle, on peut admettre que la concentration en ions Hydrogène doit être aux moins égale à $1 \times 10^{-3}$, ce qui équivaut à une acidité totale de 9 grammes minimum en acidité tartrique.

Cette acidité de 9 gr. sera d'ailleurs difficilement atteinte avec des raisins à vin très coloré, tels que ceux de Carignan, pouvant donner, suivant leur état de maturité et d'après leur teneur naturelle en sucre, de 10 à 14° d'alcool et quelquefois plus ; on y aidera par la cueillette des grapillons et on complètera, au besoin, l'acidité nécessaire par addition d'acide tartrique ou d'acide citrique, ou des deux à la fois. Un milieu ainsi constitué comme sucre et acidité sera très propice à l'épuisement de la couleur, comme du tannin et des autres matières extractives des raisins, et permettra d'en retirer le maximum, si d'autres facteurs ne viennent pas contrarier cette action, tels que l'oxydation et la précipitation d'une partie de ces principes.

Avec les cépages teinturiers, l'acidité réelle a plus de prépondérance, et celà d'autant plus que les vins de ces cépages sont en général peu alcooliques et très tannifères. On portera l'acidité totale du moût, mesurée par l'acidimètre, aux doses de 11 à 15 grammes, suivant la teneur en matière colorante et tannin, et même à 16 gr. pour le Jacquez, par un apport suffisant d'acide tartrique à la cuve, complété s'il y a lieu par de l'acide citrique ajouté au vin fait ; on utilisera ici, également, les grappillons pour relever l'acidité. Les vins de ce genre servant presque uniquement pour les coupages, il n'y a pas d'inconvénient à les acidifier à l'acide tartrique, la saveur acide très prononcée qui en résultera devant être atténuée par le mélange avec un autre vin faible en couleur et acidité.

Lorsqu'une partie de la vendange est composée de raisins blancs (terret-bourret, picquepoul, etc.), ou de raisins noirs à vin peu coloré (aramon), que l'on ne peut ou ne veut vinifier en blanc ou en rosé, on obtient des vins rouges assez colorés par le coupage de ces raisins avec une proportion convenable d'autres raisins de cépages teinturiers ou de cépages donnant un vin à forte couleur, ces derniers raisins étant placés dans le fond de la cuve et les autres par dessus. Par ce coupage, le vin incolore ou peu coloré provenant des seconds épuisera la majeure partie de la couleur et du tannin, non dissous par le vin rouge des premiers raisins, sans qu'il soit besoin de relever l'acidité naturelle de l'ensemble, si ce n'est pour la porter au minimum de 9 gr. d'acidité tartrique, le cas échéant ; l'alcool et l'acidité supplémentaires apportés par la vendange sans couleur ou peu colorée, seront, en général, suffisants pour la récupération de la matière colorante et du tannin en excès, sans addition d'acide autrement que par les grapillons.

L'alcool, produit par la fermentation du sucre, n'a pas seulement la propriété très précieuse d'être le meilleur solvant de la matière colorante, propriété qui est mise à profit dans le procédé ordinaire (dit aussi classique) de vinification, par macération du moût et fermentation simultanée au contact des raisins, propriété qui se retrouve, mais exaltée, lorsque, dans le système de la double macération, le moût de goutte, qui a été séparé des raisins après une première macération à froid, est remplacé, en partie, par

(1) Il en est de même entre l'acidité et le tannin ; mais ici, la double macération permet d'avoir une augmentation naturelle de la teneur en tannin, pourvu que l'acidité soit dans les limites déjà mentionnées.

du vin fait dont l'action est nécessairement plus rapide et plus complète que lorsque l'alcool se forme progressivement pendant la fermentation comme dans la vinification ordinaire.

L'alcool a aussi le grand avantage, comme l'a signalé M. L. Semichon, de produire une très bonne sélection des ferments, lorsque le milieu est à 5 degrés, en favorisant le développement des levures elliptiques, et éliminant les levures sauvages, les levures apiculées, les moisissures et les mycodermes, tout en paralysant la multiplication des bactéries, pourvu que la température ne dépasse pas 30 degrés et que le milieu soit suffisamment acide.

Ces conditions se trouvent remplies dans le coupage du moût de goutte avec du vin fait, ainsi que dans la seconde macération des raisins avec du vin. Les deux fermentations qui en résultent seront donc rendues très pures par la présence de l'alcool, à 5 pour cent au moins, conjointement avec celle des substances constitutives (sucre, acidité, tannin), ou des matières ajoutées (acide sulfureux, acide tartrique ou citrique), qui renforcent ou complètent l'action sélective de l'alcool pour les levures donnant le meilleur rendement dans la fermentation du sucre, avec une légère élévation du titre alcoolique, en détruisant les levures vulgaires (sauvages, apiculées), les moisissures, mycodermes (1), et bactéries, ou en empêchant leur développement.

Une bonne aération du moût de goutte qui a été assez fortement sulfité pour la première macération, sera très utile pour se débarrasser de l'acide sulfureux en excès et apporter l'oxygène nécessaire à la multiplication des levures elliptiques avant la mise en action de leur pouvoir ferment pour la fermentation du moût mélangé au vin fait.

On obtiendra cette aération par un remontage du moût, en le faisant écouler dans un cuvier et le déversant, avec la pompe, sur le vin destiné au coupage avant fermentation. Le moût, plus lourd que le vin, aura tendance à descendre au fond ; il se mélangera ensuite plus complètement au vin par diffusion, et se mettra bientôt en fermentation par l'effet des levures elliptiques apportées par le moût et aussi de celles contenues dans les lies du vin fait, lies qui seront riches en bonnes levures si on a eu le soin de couper les presses avec le vin fin dans la préparation du vin fait, auquel le moût de goutte est mélangé.

Pour cette fermentation, on pourra se dispenser de préparer un pied de cuve avec des levures de choix, car les levures elliptiques existant dans le mélange du moût et du vin, seront des levures indigènes locales, généralement mieux adaptées que celles d'autres variétés (sélectionnées et préparées en laboratoire), pour la fermentation du sucre et l'élaboration des produits secondaires, qui donnent au vin ses meilleures qualités.

En tout cas, si l'on a recours à un pied de cuve de bonnes levures elliptiques, il sera possible de le constituer à l'aide de levures provenant de raisins choisis et accoutumées à la fermentation du moût dans un milieu ayant

---

(1) Le mycoderma vini, ou ferment de la fleur du vin, qui est aérobie, est peu affecté cependant par l'acide sulfureux qui ne suffit pas à arrêter son développement, sur lequel le tannin semble avoir une influence favorable. Les agents de préservation sont l'alcool, le tannin et le gaz sulfureux à doses élevées, et le gaz carbonique.

La fleur du vin est peu grave en général ; elle contribue à préserver le vin de la piqûre, apportée par le mycoderma aceti ; elle est fréquente dans les vins jeunes, qui contiennent des substances organiques, et elle disparaît presque entièrement dans les vins vieux, qui sont mieux dépouillés.

un degré alcoolique et une dose d'acide sulfureux semblables à ceux du milieu formé par le mélange du moût de goutte et de vin fait.

Dans la fermentation de ce moût, la température ne s'élèvera pas au dessus de 30 degrés, elle sera très active sans devenir fortement tumultueuse, ce qui évitera de déterminer une élévation exagérée de température, qui serait déprimante pour les levures et favorisante pour les bactéries.

On aura pour les mêmes causes, une fermentation très pure dans la seconde macération du vin fait avec le moût restant dans le marc de raisins égoutté. Ce vin est remonté à la pompe et déversé sur le marc non encore fermenté, pendant que l'on fait le soutirage du moût par le bas. Le vin, plus léger surnage, et déplace le moût restant dans la vendange, au fur et à mesure de l'avancement du soutirage ; il dissout en même temps, par diffusion, la matière colorante et le tannin, et les matières extractives, et cette dissolution est encore accrue par la fermentation du moût resté mélangé au vin, fermentation qui se fera en milieu exempt des microorganismes ou ferments plus ou moins nuisibles à la bonne qualité du vin.

Afin de préserver le marc du contact de l'air, qui pourrait oxyder la matière colorante et le tannin en les rendant partiellement insolubles, il sera bon de remplir la cuve de vin, pour que le marc soit immergé, quitte à sortir ensuite une petite quantité de vin par le bas, s'il y avait déversement par le regard du haut. Mais, comme la fermentation ne deviendra pas bien tumultueuse, tout en restant active, cette éventualité se produira peu souvent.

L'emploi de l'acide sulfureux, qui est maintenant très répandu dans beaucoup de régions viticoles et particulièrement dans les pays chauds, pour la vinification en rouge, a une grande influence sur la couleur. L'addition d'acide sulfureux, sous forme de bisulfite de potassium (d'où le nom de sulfitage donné à cette excellente pratique), d'abord appliquée à des vendanges altérées par la pourriture grise pour mettre préventivement la matière colorante à l'abri de la casse oxydasique, a été ensuite utilisée avec la vendange saine pour en régulariser et améliorer la fermentation et aussi pour augmenter la coloration du vin.

L'acide sulfureux contenu dans le moût ou dans le vin est un très bon solvant de la matière colorante ; mais il est en même temps un décolorant, il masque la couleur par une combinaison incolore, que la fermentation ou l'aération détruisent, en faisant disparaître le gaz sulfureux, qui est entraîné par l'abondant dégagement de gaz carbonique ou par l'air. La couleur du vin est plus vive et plus stable que dans une vinification sans acide sulfureux. En somme, on peut dire que pendant la macération des raisins avec le moût, l'acide sulfureux substitue sa puissance de dissolution à celle de l'alcool absent. La couleur est en partie cachée, elle demeure latente.

Par l'aération des moûts ou des vins, dans les remontages de moûts et les soutirages, une faible quantité d'acide sulfureux s'oxyde et se transforme en acide sulfurique, qui malgré sa dose insignifiante suffit pour rendre la coloration plus rouge. Cet acide fort déplace en effet par salification le potassium, qui est en combinaison avec les acides naturels du vin et libère une partie des acides, ce qui accroît l'acidité réelle et agit pour améliorer la couleur.

Le sulfitage des vendanges contribue à augmenter de façon appréciable l'acidité réelle du vin et les matières extractives, et comme conséquence la

matière colorante, ainsi que le tannin. Le contact prolongé de l'acide sulfureux avec les peaux, pépins et grappes, comme cela se passe dans le premier stade de la double macération, amène la dissolution des acides et matières salines qu'ils renferment ; l'acide tartrique, à cause de sa plus grande énergie, déplace les autres acides plus faibles, malique, citrique, succinique en s'emparant de la plus grande partie du potassium ; il se forme un abondant précipité de crème de tartre ou bitratrate de potassium, et le vin s'enrichit en acides libres, surtout en acide malique et citrique, qui lui donnent une saveur plus agréable que l'acide tartrique. De ce fait, l'addition de $SO^2$ a un effet analogue à celle d'acide tartrique, ce qui présente un grand intérêt pour la vinification des cépages teinturiers ou de ceux à vin bien coloré, l'élévation de la dose d'acide $SO^2$ permettant de suppléer dans une certaine mesure à l'addition d'acide tartrique ou citrique, pour la dissolution et la conservation de la couleur. Une dose importante de $SO^2$ sera aussi très efficace sur l'acidité des grapillons, pour accroître l'acidité du vin.

C'est ce qui arrive dans la macération des raisins avec le moût, après large sulfitage. Le milieu s'enrichit en acidité réelle et par suite en matière colorante, tannin et toutes autres substances extractives. L'apport d'acide sulfureux agit également pour activer la diffusion de la matière colorante dans le moût et le vin en mortifiant les parois des cellules à pigment.

Il importe maintenant de mettre en évidence les propriétés antioxygènes dont il a été déjà parlé de l'acide sulfureux, tant pour la protection de la matière colorante et du tannin contre l'oxydation que pour la régularisation de la fermentation alcoolique et pour son action antiseptique contre les germes nuisibles dans la préparation du vin.

Cette action antioxygène se fait sentir sur la matière colorante et sur le tannin, avec lesquels l'acide sulfureux forme des complexes, qui sont soustraits à l'oxydation chimique, pourvu que l'acidité du milieu soit suffisante.

Le moût et le vin bien sulfités dans toute leur masse pourront ainsi être soutirés à l'air ou être remontés à la pompe dans les cuves de fermentation ou de garde sans crainte d'altération de la matière colorante par aération. Après une large aération de ce genre, effectuée en fin de vinification, aération qui fait dégager la plus grande partie du gaz sulfureux et transforme une minime quantité en acide sulfurique, la couleur semble être devenue plus résistante à l'oxydation, contre laquelle la protègent d'ailleurs l'acide sulfureux restant et le tannin.

L'acide sulfureux peut s'unir aussi aux oxydases contenus dans le moût et le vin, pour entraver ou empêcher leur action oxydante sur la matière colorante, particulièrement dans la casse oxydasique (ou brune) provenant de la pourriture grise, casse qui altère profondément la couleur (1).

Cependant l'acide sulfureux est inefficace contre la casse bleue ou ferrique, qui relève d'une insuffisance d'acidité facile à corriger par addition d'acide citrique. Il se produit dans cette casse une oxydation de nature chimique, qui transforme les sels ferreux ou l'oxyde ferreux combinés à la matière colorante ou libres en sels ferriques insolubles, qui se précipitent. Il semble que ce soit le tannin, qui se trouve en proportion assez élevée dans les vins

(1) En général les oxydases apportées par la pourriture grise sont détruites par l'aération du moût ou du vin sulfités, si toutefois la dose d'acide sulfureux et, sans doute aussi, celle de l'acidité du milieu sont suffisantes. Si, après l'aératoin, le vin continue à casser, il y a lieu de le sulfiter à nouveau, après détermination par un essai préalable de la dose de $SO^2$ nécessaire.

sujets à ce genre de casse, qui agisse pour soustraire la matière colorante à l'oxydation lorsque l'acidité du milieu a été convenablement relevée.

Par son pouvoir antioxygène, l'acide sulfureux restreint l'activité des levures et empêche les départs trop brusques de fermentation ; il contribue d'abord à régulariser les fermentations et à éviter une élévation trop grande de température ; il détruit ou atténue la vitalité des germes de maladies bactériennes existant dans le moût et élimine la plupart de ces germes, à l'exception des moisisssures, qui sont tuées d'ailleurs par l'alcool formé et du mycoderma vini, qui comme on l'a vu, est très résistant à tous les corps antiseptiques présents dans le vin.

L'acide sulfureux complète la sélection des germes produite par l'alcool, en détruisant les bactéries, qui résistent à ce dernier agent (1). Dans ces conditions, les fermentations qui s'opèrent en milieu alcoolisé à 5 degrés et contenant une dose suffisante de $SO^2$ et d'acidité seront très pures ; c'est ce qui a lieu dans le cas de la vinification par double macération.

Un sulfitage de la vendange à raison de 30 grammes d'acide sulfureux par hectolitres de vin suffira en général pour arrêter la fermentation pendant trois jours. Afin que l'action soit plus efficace, il convient d'effectuer cette opération en partie à la vigne pour prévenir tout départ prématuré de fermentation et en partie à la cuve. Pour la commodité d'emploi et à cause de sa faible odeur de gaz sulfureux, on aura recours, pour le sulfitage à la vigne, aux solutions de bisulfites alcalins purs et cristallisés, de préférence le métabisulfite de potassium, à raison de 20 grammes de métabisulfite par hectolitre de vin, correspondant à 10 grammes d'anhydride sulfureux (dose maxima permise). Le métabisulfite de potassium sera employé en solution aqueuse ou vineuse, contenant 80 grammes de bisulfite par litre d'eau ou de vin. En admettant par exemple que le poids de raisins nécessaires pour donner un hectolitre de vin soit de 133 kilog. ou 4/3 de quintal métrique (de 100 kilogr.) et que chaque comporte de raisins bien tassés en renferme 66 kilogrammes donnant 1/2 hectolitre de vin fait, il suffira de répandre sur chaque comporte 1/8 de litre ou 12 centl. 5 de la solution de métabisulfite de K.

Le complément d'acide sulfureux, soit 20 grammes par hectolitre, sera apporté à la cuve, soit à l'aide de solutions aqueuses concentrées et titrées

---

(1) On sait que $SO^2$ se trouve dans le moût ou dans le vin sous deux formes à l'état libre ou à l'état combiné.

L'acide sulfureux combiné a un pouvoir antiseptique (ou antioxygène) très faible ou même nul, tandis que $SO^2$ libre est très actif. Mais l'acide sulfureux libre tend à diminuer par oxydation, par combinaison et par évaporation. Ce n'est que lorsque sa teneur descend à 2 gr. 5 par hl. que la levure peut se développer et que la fermentation peut commencer. Pendant la fermentation, $SO^2$ libre qui disparaît par entraînement avec l'acide carbonique dégagé ou pour toute autre cause, est en grande partie remplacé par d'autre provenant de l'acide combiné ; celui-ci diminue ainsi progressivement en se libérant de combinaisons complexes qu'il a formées.

Il y a une analogie complète entre l'acidité totale et l'acide sulfureux total (libre et combiné), et entre l'acidité réelle (ou libre) et l'acide sulfureux libre, ainsi que entre l'acidité en puissance et l'acide sulfureux combiné. Le premier élément (acidité totale ou acide sulfureux total) est la somme de deux autres; lorsque le second diminue (acidité réelle, ou $SO^2$ libre), il y a en même temps réduction du troisième (acidité en puissance ou $SO^2$ combiné) pour compenser au moins en partie la perte de l'autre.

Il est rappelé ici que la teneur maxima autorisée, pour le vin, en acide sulfureux est de 45 gr. par hl., dont 10 gr. à l'état libre avec une tolérance de 10 o/o au plus pour ce dernier état.

d'anhydride de sulfureux, dont la teneur sera de 5 à 8 o/o (soit 50 à 80 gr. par litre pour les solutions aqueuses que l'on trouve dans le commerce ou que l'on peut préparer soit même avec l'anhydride sulfureux pur liquéfié (1), soit à l'aide de solutions sulfureuses phosphatées, dosant de 20 à 25 o/o (soit 200 à 250 grammes par litre) d'acide sulfureux en dissolution dans du phosphate biammonique (2).

On se basera sur le titrage des solutions sulfureuses employées pour avoir les 20 grammes de $SO^2$ par hectolitre à mettre à la cuve. Comme les quantités nécessaires de ces solutions sont relativement peu considérables, il pourra être pratique de les enfermer dans de petites bonbonnes et de les répandre au fur et à mesure sur la vendange au moment du foulage, ou simplement sur les comportes, avant de les vider dans la cuve, dans le cas où l'opération du foulage est supprimée par mesure de simplification.

En prenant ces diverses précautions, l'acide sulfureux sera mélangé bien intimement au moût et aux raisins, et l'on sera à peu près sûr d'obtenir un arrêt de fermentation dans toute la masse pendant trois jours depuis le commencement du remplissage d'une cuve. C'est pendant ce temps que se produira la première macération à froid, des raisins au contact du moût, et, cette macération, dans le cas de raisins riches en matière colorante, en sucre et en tannin, et suffisamment acides (l'acidité pourra d'ailleurs être augmentée au besoin, comme il a été indiqué) provoquera la dissolution dans le moût d'une partie importante de la matière colorante des pellicules, ainsi que des principes extractifs.

Après cette macération de trois jours, le moût séparé des raisins, et mélangé à du vin fait en proportion telle que l'ensemble soit à 5 degrés, donnera une fermentation alcoolique, exempte de tous mauvais germe, à cause de la présence de l'alcool, de l'acide sulfureux et d'une acidité favorable. On obtiendra un très bon vin, qui sera déjà bien coloré, et qui le deviendra encore plus lorsque, dans la suite des opérations de vinification, ce vin sera soumis à la seconde macération (vin-raisins) en contact avec la vendange sulfitée à 30 grammes, dont le moût aura été égoutté après la durée de trois jours de la première macération (moût-raisins). La fermentation du sucre restant, qui suit cette seconde macération, accroîtra encore la dissolution de de la couleur et du tannin. Le vin obtenu aura le maximum de coloration compatible avec sa teneur en alcool, tannin et acidité réelle, indépendamment de ses autres qualité qui auront été exaltées par la pureté des fermentations.

Les diverses opérations destinées à favoriser les fermentations, tels que remontage du moût, etc., ou à éviter l'oxydation de la matière colorante ont été déjà indiquées et on n'y reviendra pas.

Rien de particulier à signaler sur le décuvage et le pressurage, qui seront effectués suivant les règles habituelles. Comme pressoirs, on donnera

---

(1) Il suffit de faire barboter, jusqu'à saturation, le gaz sortant d'une bombe d'anhydride sulfureux pur liquifié, et envoyé dans le fond d'un récipient rempli d'eau; lorsque le gaz se dégage, sans se dissoudre, c'est que la concentration est d'environ 7 o/o voisine de la saturation. Ces solutions ont l'inconvénient d'être peu stables; une partie assez minime il est vrai, de $SO^2$ se transforme en acide sulfurique par oxydation. Il convient donc de les utiliser peu après leur préparation.

(2) Les solutions sulfureuses phospatées à base de bisulfites alcalins et de phosphate d'ammoniaque, ne peuvent être utilisées, afin de ne pas dépasser pour les deux sulfitages, à la vigne et à la cuve, le maximum autorisé de bisulfite.

la préférence aux pressoirs hydrauliques, qui demandent une force motrice assez faible pour être mis en œuvre, qui ne broient pas les pépins et n'expriment pas trop les grappes, si toutefois on ne cherche pas à faire du surpressage par plusieurs remaniements et pressurages du marc (1). Le vin de presse ainsi obtenu peut être mélangé au vin de goutte sans risquer de prolonger trop longtemps son dépouillement et sa clarification.

Le vin de presse étant un peu sucré, surtout si la vendange n'a pas été foulée, la fermentation reprendra après son coupage avec le vin fin ; elle sera d'ailleurs de courte durée et exempte de mauvais germes, à cause de la sélection exercée par l'alcool.

D'autre part, l'outillage mécanique de la cave sera réduit à sa plus simple expression, à cause de son prix très élevé d'installation, et de son amortissement très coûteux réparti sur trois ou quatre semaines de fonctionnement par an.

A part les pressoirs, il n'y aura que des pompes actionnées par des moteurs de faible puissance utilisant de préférence l'énergie électrique avec abonnement à forfait.

Pour le transport de la vendange de la vigne à la cave, et pour son élévation sur le plancher des cuves, on aura recours aux moyens les plus simples éprouvés depuis longtemps dans la région, quitte à les perfectionner, s'il y a lieu, sans y apporter des modifications trops dispendieuses.

De l'exposé qui précède, il résulte que, par le système de vinification par double macération, on dispose d'une méthode simple et pratique pour faire de très bon vin rouge ordinaire, possédant le maximum de couleur compatible avec la nature et l'état des raisins mis en œuvre.

On citera, simplement pour mémoire, l'emploi de la chaleur pour obtenir, par le chauffage de la vendange, du moût bien coloré.

La chaleur, au-dessus de 45 degrés, tue les cellules de la peau, qui laissent aussitôt diffuser la matière colorante dans le moût. Les procédés de vinication basés sur l'utilisation de la chaleur semblent trop coûteux pour rentrer dans la pratique courante. Le sulfitage à dose élevée, tel qu'il a été préconisé ci-dessus, paraît devoir donner des résultats analogues.

Il sera aussi simplement fait mention du vinage et du sucrage, qui par l'apport d'alcool et de sucre à la cuve sont susceptibles d'agir favorablement sur la dissolution de la matière colorante, et enfin de la concentration des moûts, qui pourrait aussi contribuer à l'amélioration de la couleur.

Le vinage est actuellement interdit, le sucrage est limité et pratiqué seulement dans certaines régions ; la concentration des moûts est soumise à des restrictions, qui en empêchent les applications.

En terminant la présente étude, nous appellerons l'attention sur les points suivants relatifs à la mise en pratique de la méthode préconisée.

Cette méthode, qui vise spécialement la récupération de la matière colorante perdue dans les marcs et les lies, serait de peu d'efficacité pour les

---

(1) Voir à ce sujet mon étude : « Observations sur le pressurage » dans le *Progrès* du 26 octobre 1924, p. 395 et suivantes.

On signale ici, en passant, que l'emploi de pressoirs hydrauliques rend les opérations du pressurage un peu longues, si on veut repasser les marcs, après remaniement, une seconde fois.

Les pressoirs hydrauliques ont l'avantage de pouvoir être nettoyés facilement, au cours du pressurage, pour enlever tout résidu de marc, qui attire les moucherons du vinaigre, transporteurs des germes de la piqûre.

vins provenant uniquement de raisins à peau peu colorée tels que l'Aramon ; ou vinifiera dans ce cas, soit en rouge, soit en rosé, soit en blanc d'après les procédés habituels.

Mais si la récolte comprend à la fois des raisins à vin peu coloré et des raisins de cépages teinturiers et de variétés donnant des vins de couleur, ou encore si la récolte provient en entier de cépages de cette dernière sorte, il y aura intérêt à effectuer la double macération de la façon suivante :

Les vendanges à vin peu coloré seront vinifiées, d'après la méthode classique usuelle, séparément ou en coupage, le cas échéant, avec une partie de raisins plus colorés, comme il a été indiqué ci-dessus ; le reste de la récolte, donnant du vin de couleur sera traité par la double macération. Le vin fait produit par la première partie de la vendange sera coupé avec le moût de goutte de la première macération, et passé sur les raisins pour la seconde macération.

Lorsque la récolte se composera entièrement de raisins à vin coloré, on réservera une partie des vendanges, celle enfermée au début et la moins mûre, pour être vinifiée à la façon ordinaire et pour former le vin fait nécessaire à la double macération.

La rentrée des vendanges et la marche de la vinification seront réglées de façon que la première macération ne dure pas plus de trois jours ; la seconde pourra être un peu plus longue, mais sans dépasser 4 à 5 jours. La décuvaison et le pressurage suivront dès que la fermentation sera terminée.

En résumé, la méthode de la double macération, appliquée à des vendanges saines et dans les conditions qui viennent d'être exposées, semble devoir permettre d'obtenir des vins rouges de qualité supérieure, bien constitués, et plus riches en couleur que par la vinification classique habituelle.

H. Armet,
Ancien élève E. P.,
Propriétaire viticulteur à Bizanet (Aude).

## DOCUMENTS OFFICIELS

**Tolérance à la circulation des vins et liqueurs.** — *Circulaire des Contributions indirectes n° 192 du 12 décembre 1925.* — Au point de vue des tolérances admises à la libre circulation, les champagnes et autres vins mousseux ont toujours été rangés dans la même catégorie que les vins de liqueur.

Les groupements intéressés ont demandé une modification à cette règle, et il a semblé possible de leur donner satisfaction. Il a été décidé, en conséquence, que les tolérances en la matière seraient uniformément portées de 3 à 6 litres, tant dans les villes que dans les campagnes.

En définitive, les tolérances administratives pour la libre circulation des petites quantités de boissons, sont désormais les suivantes :

a) *Dans les campagnes :*

Vins ordinaires et cidres : 6 litres ;
Vins mousseux : 6 litres ;
Spiritueux : néant.
Vins de liqueur et boissons similaires : 3 litres en volume.

b) *Dans les villes* : (localités d'une population agglomérée de 4.000 habitants au moins) :

Vins ordinaires et cidres : 15 litres ;
Vins mousseux : 6 litres ;
Spiritueux : 2 litres ;
Vins de liqueur et boissons similaires : 3 litres.

## BIBLIOGRAPHIE

Nous venons de recevoir de M. Tito Poggy un livre que nous tenons à signaler à nos lecteurs : « **Le Principali Erbe dannose all agricoltura** », édité par la firme Fratelli Ottavi de Casalmonferrato. C'est la nomenclature avec description et gravures coloriées de toutes les mauvaises herbes qui envahissent les cultures. Cet ouvrage fait le plus grand honneur à l'auteur et à la maison éditrice.

* * *

Il vient de paraître à la librairie Coulet, 5, Grand'Rue, Montpellier, une brochure de M. le Professeur Ravaz, Directeur de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, intitulée : **La Grillure des feuilles.** Une planche en couleur illustre et complète le texte. Un ouvrage même peu important du Professeur Ravaz est un événement.

1 brochure in-8, franco : 3 fr. 75. — C. C. Postal Montpellier, N° 118.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

*Exposition agricole et Florale du Palais de la Foire de Lyon*

Depuis quatre ans déjà la Compagnie des Chemins de fer P.-L.-M. s'associe aux efforts de la Foire de Lyon pour mettre en valeur dans une vaste Exposition les ressources infinies de la terre de France.

Dans le cadre extrêmement propice du Palais de la Foire se tiendra à nouveau du 23 au 31 octobre une Exposition florale, agricole, viticole et horticole qui occupera une superficie de 12.000 m² et à laquelle participeront, outre les horticulteurs lyonnais, quatre de nos grands réseaux.

Une exposition caprine et une exposition de pisciculture compléteront cette manifestation.

Les visiteurs pourront admirer les plus belles variétés de fleurs, de légumes, de produits potagers, de plantes médicales, de fruits. La section de pisciculture comportera une présentation de poissons vivants dans des aquariums pourvus d'un éclairage spécial.

L'Exposition agricole de Lyon comportera non seulement d'uniques merveilles, mais offrira à tous les ruraux les plus utiles renseignements.

* * *

CHEMINS DE FER DU MIDI. — L'HIVER AUX PYRÉNÉES

*Font-Romeu* (P.-O.)

Incomparable Station d'hiver. — Le Grand-Hôtel (1800 mètres d'altitude). — Saison d'hiver : 20 décembre à mars. — Sports d'hiver : Ski, bobsleigh, luge, traîneau, skijoring, patinage, hockey, curling.

*Luchon-Superbagnères* (Haute-Garonne)

La grande Station des sports d'hiver. — L'Hôtel de Superbagnères (1800 mètres d'altitude), relié à Luchon par un chemin de fer électrique à crémaillère. — Saison d'hiver : 20 décembre à mars. — Sports d'hiver : Ski, bobsleigh, luge, traîneau, patinage, hockey, curling (remontée mécanique des sportmen et de leurs appareils).

Dans ces deux hôtels, conditions spéciales pour un séjour minimum de 7 jours. — Arrangements pour familles.

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les affaires sur place ont encore été calmes pendant les huit derniers jours, faute surtout de marchandise, car les acheteurs seraient assez empressés.

Les vins nouveaux du Midi commencent à arriver, mais par faibles quantités seulement. Quant aux vins d'Algérie, ils sont très rares.

Les prix de revente sont en hausse sur ceux de la semaine précédente. On signale des transactions en vins du Midi 7° à 135 fr., 8° à 155 fr., 9°5 à 168 fr. et 10° à 180 fr. Des Algérie faisant 10° à 11° ont été payés jusqu'à 200 fr. En vins blancs, des provenances d'Algérie ont été traités de 190 à 220 fr. Tous ces prix s'entendent à l'hecto nu et sur gares de Paris.

Le commerce de détail s'est ému du mouvement des cours de gros et a fait subir à ses prix de vente des modifications correspondantes, mais en gardant encore, cependant, un certain retard. Les débitants n'achètent que pour leurs besoins immédiats et observent une réserve prudente.

Les prix affichés par les différentes maisons de vente au public de la place sont en progression. Dans Paris, on voit des vins rouges « Côtes supérieures » 11° affichés 1 fr. 80 à 2 fr. 15 la bouteille Saint-Galmier. En vins blancs, des Blayais 10° sont étiquetés 2 fr. 20 la bouteille.

**Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle* :**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 4 oct. | Cours du 11 oct. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8°..... | logé 7 fr. | Aramon | Aramon |
| 8 à 9°..... | le degré | 14 fr. 50 à 15 fr. | 14 à 15 fr. le d. |
| 9 à 10°..... | non logé | Montagne | Montagne |
| 11°..... | 6,25 à 7 fr. | 13,50 à 14 fr 50 | 14 à 15 fr. |
| 11 à ..... | le degré | | |
| Costières..... | | | |
| Rosé, paillet, gris..... | 7 fr. 50 le d. | 14,50 à 15 fr. | 15 à 16 fr. |
| Blanc Bourret..... | | le degré | le degré |
| Blanc Picpoul ..... | | | |

La cave coopérative de Saint-Gilles (Gard), a vendu, le 5 octobre courant : 1° 200 hectos de vin rosé, titrant 10 degrés 2, à raison de 15 fr. 75 le degré ; 2° Les marcs provenant de la vinification de la cave coopérative à raison de 23 fr. 46 les 100 kilos.

La cave coopérative de Saint-Gilles (Gard) a vendu, le 11 octobre, 200 hectolitres de vin rosé 10 deg. 2, à raison de 16 fr. 25 le degré.

La cave coopérative de Saint-Laurent-d'Aigouze (Gard) a vendu, le 6 octo-

bre 1926, 2.000 hectos de vin rouge, titrant 9 deg. 7, au prix de 14 fr. 50 le degré.

La cave coopérative de Crespian-Montmirat (Gard) a vendu, le 4 octobre, 1.100 hectolitres de vin rosé 9°2, à raison de 140 fr. l'hectolitre, nu, pris en cave.

**Bagnols-sur-Cèze.** — Notre marché de mercredi 6 octobre a été très fréquenté ; les vendanges sont censé terminées et les propriétaires sont venus en grand nombre présenter leur vin aux nombreux acheteurs de la localité et étrangers. Il s'est payé couramment de 14 fr. 50 à 15 fr. compensant par ce prix relativement élevé le déficit dans la quantité de la récolte.

**Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.***

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 5 octob. | Cours du 12 octob. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux sous marc | Vins nouveaux sous marc |
| 8 1/2 | | 12,50 à 13 fr. | 13,50 à 14 fr. |
| 9° | 55 | le degré | le degré |
| 10° | à | Logés de 13,50 | Logés de 8 à |
| 11° | 75 | à 15 fr. le deg. | 9°1/2 14 à 15 fr. |
| Rosé | 7,50 à 7 fr. 75 le d. | 14,50 à 15 fr. | 15 à 16 fr. |
| Blanc | 8 à 8,50 le d. | le degré | le degré |

**Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 6 octobre 1926**

Vins rouges courant 13,50 à 15 fr. le degré ; rosé, 14 à 15 fr.; blanc, pas d'affaires, »» à »», nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés, de 13 fr. 25 à 13 fr. 75; 12 et au-dessus, le degré, 13 fr. à 14 fr. ; rosé 10 à 12 degrés, le degré, 13 fr. à 13 fr. 50 ; 12 deg. et au-dessus, 14 fr. à 14 fr. 50 le degré, suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

Vins d'Espagne, mistelle blanche, pas d'affaires.

**— Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 1er oct. | Cours du 8 oct. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| | | 13 à 14 fr. 50 | 13 à 14 fr. 50 |
| 8° | | le degré | le degré |
| 9° | Sous marc | » | » |
| 10° | 6,25 à 7 fr. | » | » |
| 10 à 12° | logé 7 à 7,50 | » | » |
| Vins rosés | le degré | 13,50 à 15 fr. | 14 à 15 fr, 25 |
| Vins blancs | 7,50 à 7,75 le deg. | | le degré |

**Olonzac.** — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 10 octobre.

Vins nouveaux 1926, 14 à 15 fr. le degré.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

**Pézenas.** — Cours des vins, semaine du 9 octobre 1926 :

Récolte 1926. Vins rouges, de 7 à 8 degr. de 14 fr. à 15 fr. le degré ; 8 à 11 degrés, de 14.50 à 15 fr. le degré.

Rosés, de 14 fr. 50 à 15 fr. le degré ; blancs, de 15 à 16 fr. le degré ; clairette de 15 à 16 fr. le degré.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

La cave coopérative de Mudaison (Hérault), a vendu : du 27 septembre au 2 octobre, 3.600 hectolitres de vin rosé, 9°7 à 14 fr. le degré ; les 2 et 3 octobre, 1.000 hectolitres du même vin à 14 fr. 50 le degré ; du 4 au 6 octobre, 1.000 hectolitres du même vin à 15 fr. le degré.

La cave coopérative de Mudaison (Hérault), a vendu le 11 octobre :

150 hectolitres de vin rouge 8°5 au prix de 130 fr. l'hectolitre ; 300 hectolitres de vin rosé 9°7, au prix de 150 fr. l'hecto.

**Pinet.** — Une partie de la cave coopérative, soit 2.200 hectos, a été vendue à la Maison Noily-Prat, au prix de 16 fr. le degré. C'est la première de vin blanc que nous ayons à signaler. La récolte 1926 sera, pour notre commune, sûrement déficitaire de 45 à 50 o/o sur celle de l'année dernière.

On nous signale quelques affaires ci-après :

2.300 hectos, partie cave coopérative de Pinet, blanc, à 16 fr. le degré ; 3.800 hectos, cave l'H. C. à 136 fr. (environ 14 fr. 15 le degré) ; 1.500 hectos, partie cave E., à M., 15 fr. le degré ; 1.000 hectos, rouge, cave M., à M., à 15 fr. le degré ; 500 hectos rouges, cave R., à S., 14 fr. le degré ; 175 hectos, blanc de blancs, 9 deg. 3, même cave, à 15 fr. le degré ; partie cave S., à M., rouge à 150 fr l'hecto ; 400 hectos, cave A. de C., à A., bourrets et clairettes, sans condition de degré, à 170 fr. l'hecto ; 1.000 hectos environ à H., clairette, sans condition de degré à 200 fr. l'hecto.

AUDE. — **Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 30 sept. | Cours du 7 oct. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux sous marc | Vins nouveaux |
| 7 à 8 ..... | logé | » | |
| 8 à 9°..... | 7 à 7 fr. 25 | 13 à 13 fr. 50 | 14 à 15 fr. |
| 9 à 10°..... | le degré | logé | le degré |
| 10 à 11°..... | non logé | 13,50 à 14,50 | |
| 11° et au-dessus..... | 6,50 à 7 fr. le d. | le degré | |

**Carcassonne.** — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 9 octobre 1926 :

Vins rouges de 1926, de 14 à 15 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

**Narbonne.** — La marche ascendante des cours de la récolte 1926 continue toujours. Ainsi, on nous signale que les caves de Conil-le-Haut et Conil-le-Bas, à M. Charles Keim, ont été vendues à M. Pradal, d'Homps, au prix de 15 fr. 75 le degré.

**Lézignan** (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 :

Vins du Minervois et des Corbières : 13 fr. 50 à 14 fr. le degré, sousmarc : de 14.50 à 15 fr. le degré en logé.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions, et avec appellation d'origine Minervois ou Corbière.

**Ferrals.** — Vins rouges, quelques lots vendus à 14 fr. 50 le degré, tous frais en sus.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 2 octob. | Cours du 9 octob. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux sous marc | Vins nouveaux |
| 7 à 8°.. ..... | logé | de 12,50 à 13 fr. | 13 à 15 fr. |
| 8 à 9°..... ..... | 7 fr. le degré | le degré | le degré |
| 9 à 10°..... | | logés de 13 à | |
| 10 à 11°..... | | 15 fr. le degr | |
| 11 à 12°..... | | | |
| 12 à 13°..... | | | |

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 6 octobre. Région vins nouveaux rouge 14 à 14 fr. 75 le degré ; rosé 14.50 à 15 fr. le degré ; blanc 15 fr. le degré.

Vins nouveaux d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 155 à 166 fr. l'hecto ; 11 à 12 deg. 165 à 180 francs l'hectolitre.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Les affaires sont assez actives sur les 1926 et elles le seraient bien davantage si le plus grand nombre des propriétaires ne se refusaient pas à vendre. Au Médoc, on offre 1.400 fr. pour les vins ordinaires sans garantie de degré et on ne trouve pas de vendeurs. Dans la région de Sainte-Foy-Castillon, dans l'Entre-deux-Mers on a traité des petits vins rouges et des blancs à 120 fr. le degré-tonneau, puis on a payé 125, 130, 135 fr. et, aujourd'hui, 140 fr. On trouve à peine quelques propriétaires qui acceptent, la plupart veulent attendre.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 1er octobre 1926.

Vin rouge :

Toutes qualités réunies, le degré, 12 fr. à 13 fr. 50.

Vin blanc :

De raisins rouges, de 12 fr. à 13 fr. 50 le degré.

De raisins blancs, le degré, de 13 à 13 fr. 50.

Vins de distillerie (propriété), sans affaires.

Nus, quai Alger.

### ALCOOLS

**Nimes.** — 3/6 bon goût, 86 degrés, 850 à 860 fr. ; 3/6 de marc, 86°, 815 à 825 fr. ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 470 à 480 fr.

**Béziers.** — Trois-six de vin 86°, de 775 à 800 fr. ; eau-de-vie de vin de Béziers, 52°, 600 à »»» fr. ; trois-six de marc, 86°, degrés, 750 à »»» fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 435 à 445 fr.

**Montpellier.** — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, pas d'affaires ; eaux-de-vie de marc 86°, »»» fr. ; rectifié de 95 à 97°, pas d'affaires, pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, 429 à 500 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

La Coopérative de distillation de Lunel (Hérault), a vendu le 3 octobre, 12 pipes d'eau-de-vie de marc, base 52 degrés, au prix de 429 fr. l'hectolitre nu, pris en distillerie.

**Narbonne.** — 3/6 de vin du Midi, 86°, de 800 à »»» fr. les 86 degrés ; trois-

six de marc, 86°, 750 à »»» fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 560 fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, 458 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

**Alger.** — 3/6 de marc, 750 fr.

### TARTRES

**Bordeaux** 4 octobre 1926. — 1er blanc Midi, 900 à 925; 2me blanc Bordeaux, 850 à 860 fr. les 100 kilos.

Cristaux de tartre. — Tartre blanc criblé, 455 à 485 ; tartre rouge criblé, 445 à 455 fr. les 100 kilos.

Matières de tartre. — Tartres 70 o/o, 360 à 370 ; tartres 60 o/o, 330 à 340 lies sèches 30 o/o, 80 à 100 ; lies 20 à 25 o/o, 55 à 70 fr. les 100 kilos.

### CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.* — 12 octobre 1926.

| | octobre | novembre | 4 de novembre |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Blé . ..... | 236,25 P. | 237,25 P. | 239,50 à 239,75 |
| Seigle ..... | 180 N. | 180 N. | 186 N. |
| Avoine noire. | 127 P. | 132.25 N. | 137, 136,50 P. |
| Avoine..... | 126 N. | 131 N. | 135 N. |

**New-York.** — On cote en clôture :

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| | — | — | — | — |
| Blés roux d'hiver..... | 1,47 5/8 | 142.16 | 189.55 | + 0.33 |
| Décembre..... | 1,42 1/8 | 136.86 | 182.48 | + 0 48 |
| Mai..... | 1,47 1/8 | 141.67 | 188.90 | + 0.64 |
| Maïs disp ..... | 85 1/4 | 94.57 | 118.22 | — 0.52 |

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 1521/8 c. le bushel (195 fr. 32 les 100 kilos) bigarré durum 147 5/8 cents (189 fr. 55).

**Alger.** — Blé tendre colon supérieur et Hauts-Plateaux nominal, de 238 à 240 fr.

Blé tendre colon toutes provenances, de 233 à 236 fr.

Blé dur colon supérieur, 236 à 238 fr.

Blé dur colon toutes provenances, sans affaires.

Orge colon, 140 à 142 fr.

Orge marchande, 133 à 135 fr.

Avoine de France, de 134 à 136 fr.

Avoine, 136 à 138 fr.

### DIVERS

**Cette.** — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, »»» à »»» fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 210 à 220 fr. ; sulfate potasse 48/52, 115 à 120 fr. ; chlorure potassium 48/52, 85 à 90 fr.; sylvinite riche 20/22, 33 à 36 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, »»» à »»» fr.; superphosphate minéral 14, 33 à 37 fr. ; logé gare de Cette.

---

*Le Gérant :* G. Fournera.

---

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du Dimanche 3 octobre au Samedi 9 octobre 1926*

| | TEMPÉRATURE 1926 | | TEMPÉRATURE 1925 | | PLUIE | | TEMPÉRATURE 1926 | | TEMPÉRATURE 1925 | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | maxima | minima | maxima | minima | 1926 mill. | 1925 mill. | maxima | minima | maxima | minima | 1926 mill. | 1925 mill. |
| | **Nantes** | | | | | | **Mourmelon** | | | | | |
| Dimanche... | 19 | 8 | 22 | 8 | » | » | 19 | 12 | 23 | 6 | » | » |
| Lundi..... | 18 | » | 22 | 16 | » | » | 18 | 7 | 20 | 12 | » | » |
| Mardi..... | 21 | » | 20 | 11 | » | » | 22 | 6 | 17 | 5 | » | » |
| Mercredi.... | 23 | 13 | 21 | 14 | 9 | » | 22 | 7 | 23 | 8 | » | » |
| Jeudi..... | 23 | 12 | 19 | 13 | » | 0.1 | 27 | 10 | 18 | 5 | 5 | » |
| Vendredi.... | 22 | 8 | 17 | 7 | 1 | 0.2 | 16 | 7 | 11 | » | 11 | » |
| Samedi..... | 19 | 8 | 14 | 5 | » | » | 18 | 12 | 15 | 1 | 1 | » |
| Total..... | 413 | 160. | 264 | 169. | 13 | 10.1 | 425 | 168 | 299 | 113. | 17.4 | 7 |
| | **Rochefort** | | | | | | **Besançon** | | | | | |
| Dimanche... | 16 | 12 | » | » | » | » | 11 | 7 | 17 | 12 | » | » |
| Lundi..... | 19 | 11 | » | » | » | » | 15 | 7 | » | 13 | » | » |
| Mardi..... | 19 | 13 | » | » | » | » | 19 | 6 | 19 | 8 | » | » |
| Mercredi... | 21 | 16 | » | » | « | » | 25 | 7 | » | 7 | » | » |
| Jeudi..... | 18 | 12 | « | » | 1.2 | » | 27 | » | » | 11 | » | » |
| Vendredi... | 18 | 14 | 15 | » | » | » | 23 | 13 | » | 7 | » | 2 |
| Samedi.... | 16 | 14 | » | » | » | » | 24 | 13 | » | 4 | 5 | » |
| Total.... | 407 | 256. | 15 | 22 | 1.2 | 36.3 | 453 | 180 | 82 | 153 | 5 | 6 |
| | **Clermont-Ferrand** | | | | | | **Lyon** | | | | | |
| Dimanche... | 11 | 7 | » | 12 | » | » | 11 | 5 | » | » | » | « |
| Lundi..... | 16 | 10 | » | 12 | » | » | 17 | 8 | 17 | 10 | » | « |
| Mardi..... | 20 | 8 | 18 | 7 | » | » | 20 | 3 | 19 | 10 | » | » |
| Mercredi... | » | 10 | » | » | » | » | » | 15 | 18 | 19 | » | » |
| Jeudi..... | 27 | 14 | 21 | 13 | 2 | » | 20 | 11 | 25 | 12 | 3.3 | » |
| Vendredi.... | 26 | 11 | 17 | « | 2 | » | 26 | » | 19 | 9 | » | » |
| Samedi..... | » | 8 | 12 | 7 | 0.4 | » | 25 | 16 | 12 | 7 | 2 | » |
| Total..... | 414 | 144. | 195 | 134. | 15.4 | 12.5 | 441 | 184 | 333 | 181 | 7.3 | 70 |
| | **Bordeaux** | | | | | | **Marseille** | | | | | |
| Dimanche... | 20 | « | 24 | 5 | » | » | 17 | 7 | 24 | 10 | » | » |
| Lundi..... | 20 | 2 | 23 | 8 | » | » | 23 | 11 | 27 | 9 | » | » |
| Mardi..... | 21 | 12 | » | 9 | 4 | » | » | 12 | 29 | 10 | » | « |
| Mercredi... | » | 15 | 25 | 14 | » | » | » | 12 | 28 | 10 | » | » |
| Jeudi..... | 20 | 11 | 20 | 13 | 3.3 | » | 28 | 16 | 27 | 9 | » | » |
| Vendredi... | 26 | » | 22 | 11 | » | » | 27 | 18 | » | » | 1 | » |
| Samedi..... | « | 9 | 19 | 6 | » | » | » | 18 | 24 | 11 | » | » |
| Total... | 406 | 180 | 325 | 165 | 7.3 | 42.2 | 419 | 260 | 358 | 207 | 3 | » |
| | **Toulouse** | | | | | | **Montpellier** | | | | | |
| Dimanche... | 20 | 10 | 23 | 6 | 3 | » | 23.0 | 5.9 | 28.6 | 10.5 | » | » |
| Lundi..... | 23 | 9 | 27 | 7 | « | » | 24.1 | 11.0 | 28.4 | 11.5 | 1.5 | » |
| Mardi..... | 13 | 12 | » | 8 | 8 | » | 22.6 | 14.9 | 27.2 | 11.5 | 0.3 | » |
| Mercredi.... | 25 | 17 | 30 | 8 | » | » | 24.0 | 16.9 | 27.0 | 9.3 | 0.9 | 0.2 |
| Jeudi..... | 24 | 10 | 22 | 12 | 0.2 | » | 23.0 | 18.0 | 25.8 | 13.5 | 2.8 | » |
| Vendredi... | 26 | 18 | » | » | » | » | 22.0 | 19.0 | 23.0 | 10.5 | 11.3 | » |
| Samedi..... | » | 15 | 25 | 12 | 1 | » | 26.0 | 17.2 | 23.5 | 12.8 | » | » |
| Total.... | 506. | 265. | 315 | 182 | 33.2 | 2 | 533.4 | 296.9 | 499.1 | 238.7 | 19.4 | 10.1 |
| | **Perpignan** | | | | | | **Alger** | | | | | |
| Dimanche.. | 20 | 8 | 26 | 16 | » | » | 22 | 21 | » | 15 | » | » |
| Lundi..... | » | 13 | 30 | 11 | 3 | » | 28 | 25 | » | 16 | » | » |
| Mardi..... | 16 | » | » | 11 | » | » | » | 22 | » | » | » | « |
| Mercredi.... | » | 19 | 25 | 9 | 0.1 | » | » | » | 21 | 16 | » | » |
| Jeudi..... | 24 | 15 | 27 | 16 | » | 6 | 32 | 21 | 22 | 17 | 9 | » |
| Vendredi.... | 25 | 16 | 25 | 16 | » | » | 31 | 24 | 22 | » | » | » |
| Samedi.... | » | 15 | » | » | 1 | » | » | » | 22 | 17 | » | » |
| Total.... | 475 | 326 | 336 | 235 | 13.4 | 6.8 | 113 | 242 | 203 | 156 | 9 | » |

**Observations.** – Automne.

**SULFATE d'AMMONIAQUE**
20 o/o d'Azote ammoniacal

**CIANAMIDE**
15 ou 20 o/o
Azote ammoniacal

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
4, Rue de l'Herberie, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
**BONS ENGRAIS AZOTÉS**
pour VIGNES

**EN VENTE** dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
# J.-B. TORRILHON
AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS
**CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)**

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
**Caoutchouc** pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
**Courroies** pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.
**Vêtements imperméables** pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
**Bandage cloisonné « Le Touriste »**, breveté S. G. D. G.
**Bandes pleines et Bandes américaines B. et S.** pour voitures attelées.
**Chaussures caoutchouc** pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

AGENCES
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

**SUCCÈS COMPLET AUX VENDANGES**
***OFFRE GRATUITE***
*d'une intéressante brochure de 48 pages*
sur la
**Vinification parfaite**
et Amélioration de Qualité des **VINS**
**ROUGES et BLANCS**, fins et ordinaires
AVEC LES
## RADIOLEVURES DE LA CLAIRE
ET LE
## BIOSULFITE JACQUEMIN
(**20** o/o anhydride sulfureux
et **20** o/o phosph. bi-ammonique en vol.)
Résultats: **Amélioration générale du vin**
Augmentation du degré alcoolique
Bouquet plus développé
Clarification rapide
Conservation assurée
**DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.**
Brochure envoyée gracieusement sur demande adressée à
**L'INSTITUT JACQUEMIN**
**MALZÉVILLE-NANCY (M.-&-M.)**

# ENGRAIS PLASMIN
**Fluoré Complet**
(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)
**Fumure supérieure**
**pour CULTURE INTENSIVE**
**et VIGNES**
RÉSULTATS MERVEILLEUX
SUR TOUTES CULTURES
## Gros rendements
*Demander renseignements*
*gratuits, analyse et prix*
à **INSTITUT JACQUEMIN**
**Malzéville (M.-et-M.)**
Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

# CUVES A VIN, ALCOOL

*avec ou sans revêtement en verre*

**BORSARI & C°**
Ingénieurs-Constructeurs

**PARIS**, 8, Boulevard St-Martin (10°)
**BÉZIERS**, 75, Boulevard de Strasbourg

*Adresses télégraphiques :* **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
*Téléphone :* **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

***Projets, devis, visites gratuits*** R. du C. Béziers, N°· 7010-7011.

**UN CÉPAGE SENSATIONNEL**
**" Le Tank**

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon. Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à **M. MANUEL, A MONTSEVEROUX (ISÈRE)**, qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

**Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures.**

# A VENDRE

**SEIBEL** 4643 - 4986 - 5409 - 5437 - 5455 6468 - 6740 - 6.05 **Greffés sur 3309.**

**Boutures et Racinés** 4643 - 4986 - 4995 5213 - 5279 - 5409 - 5455 - 5760 - 5916 - 6905 6906. *Authenticité garantie.*

**Marcellin LEFAURE,**
Chevalier du Mérite Agricole.
Propriétaire-viticulteur aux **Sables**
**Villefranche** (Rhône)


# Le Mildiou de la Vigne

CARACTÈRES — CONDITION DE DÉVELLOPPEMENT — TRAITEMENT


Par L. RAVAZ

PROFESSEUR DE VITICULTURE
IRECTEUR DE LA STATION DE RECHERCHES VITICOLES A L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE DE MONTPELLIER


*Extrait de la Table des Matières*


Historique. — Origine. — Caractères. — Dégâts. — Etiologie : Les zoospores, le mycélium, les suçoirs ; les conidies, comment elles germent.

Les spores d'hiver : Leur germination, contamination de la vigne. — Conditions de développement de la maladie. Influence de la température et de l'humidité sur la germination des conidies, sur la contamination et sur le développement des taches. Taches d'huile et taches blanches. — Influence du sol, des pratiques culturales, des labours, de l'herbe, du sujet, etc.

Résistance des diverses espèces et variétés de vignes.

Traitement. — Destruction des conidies et des zoospores. — Le cuivre. — Les verdets.

La bouillie bordelaise, préparation. — Influences des modes de préparation sur les qualités. Structure physique, composition chimique. Bouillies acides et alcalines.

La bouillie Bourguignonne ; préparation, état physique, composition. — Eau céleste Ammoniure de cuivre. — Propriétés des bouillies : adhérence, mouillabilité ; Bouillies mouillantes. — Bouillies soufrées.

Poudres. — Pulvérisateurs. — Le cuivre et le vin. — Le cuivre et la végétation. — Le cuivre dans le sol.



Un volume in-8° de 200 pages avec 48 figures dans le texte.

COULET et FILS, Libraires-Editeurs, Grand'Rue, 5, MONTPELLIER. — Prix, 9 fr. Franco poste, 10 fr.

## Souches bien nourries portent de belles grappes

Vos souches ne peuvent porter de belles grappes, abondantes et grasses, que si elles ont été bien nourries. Or, cette nourriture indispensable, le sol appauvri, ne peut la leur donner. Nourrissez-les donc vous-même avec du

# VIGOR

"l'aliment complet" de la vigne.

# LA LITTORALE

BÉZIERS (Hérault)

# L'Hiver aux Pyrénées

## FONT-ROMEU (Pyrénées-Orientales)

Incomparable Station climatique d'Hiver. — **Le Grand Hôtel** (1800 mèt. d'altitude).

*Saison d'Hiver : 20 Décembre à Mars.*

*Sports d'Hiver :* Ski, bobsleigh, luge, traîneau, skijoring, patinage, hockey, curling.

## LUCHON-SUPERBAGNÈRES (Haute-Garonne)

La Grande Station des Sports d'Hiver. — **L'Hôtel de Superbagnères** (1800 m. d'alt.), relié à Luchon par un Chemin de Fer électrique à crémaillère.

*Saison d'Hiver : 20 Décembre à Mars.*

*Sports d'Hiver :* Ski, bobsleigh, luge, traîneau, patinage, hockey, curling.
(remontée mécanique des sportmen et de leurs appareils).

**Dans ces deux Hôtels** *Conditions spéciales pour un séjour minimum de 7 jours. Arrangements pour familles.*

***Pour tous renseignements s'adresser à :***

M. le Directeur du Grand-Hôtel, **Font-Romeu** (Pyrénées-Orientales)
M. le Directeur de l'Hôtel de Superbagnères, **Luchon** (Haute-Garonne).

Reg. Com. Seine N° 72441.

# LES
# MARCS-ENGRAIS
## fabriqués avec du
# Microphosphate
# Schlœsing
## sont parfaits

Aussi, beaucoup de Coopératives vinicoles ont-elles définitivement renoncé aux scories — plus chères sans être meilleures —, pour adopter le **MICROPHOSPHATE SCHLŒSING.**

---

## MÊME SUCCÈS
pour le
## SOUFRE A COMBUSTION SANS COULURE
## GLORIA-SCHLŒSING
qui a supplanté les mèches soufrées dans la presque totalité des caves et des chais.

---

*Adressez les demandes de Renseignements et Notices, commandes, etc. aux*

## USINES SCHLŒSING FRERES & Cie
**175, rue Paradis, MARSEILLE**

ou à leurs **Agents et Représentants**

**Agence et Dépôt à Bordeaux, 59 bis, cours Victor-Hugo.**

EDITION DE L'EST-CENTRE

47e Année. — N° 43 Dimanche 24 Octobre 1926

Tome LXXXVI

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le " Messager agricole du Midi " et " La Vigne Américaine "

Publié sous la direction de

**L. DEGRULLY & L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

(Propriétaires-Viticulteurs)

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY.**

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

**COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE**

**R. Bichet**, professeur d'Agriculture à Villefranche.

**C. Blin**, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.

**D. Donon**, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.

**L.-J. Grandvoinnet**, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain

**J. Guicherd**, Insp. gén. de l'Agric.

**G. Jannin**, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.

**Lebrun**, directeur des services agricoles de la Marne.

**J.-B. Martin**, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.

**L. Mathieu**, directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

**L. Rougier**, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.

**Roy**, directeur des Services agricoles de l'Isère.

**Vermorel**, président du Comice agricole du Beaujolais.

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**

et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun.

**Il publie des planches coloriées hors-texte**

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **34** fr. — Pays étrangers, **60** fr.

**Le Numéro : 75 centimes**

*Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces*

A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône).

NOV 10 19 GARDEN LIBRARY

# CUVES A VIN, ALCOOL

*avec ou sans revêtement en verre*

**BORSARI & C°** — **PARIS**, 8, Boulevard St-Martin (10e)
Ingénieurs-Constructeurs — **BÉZIERS**, 75, Boulevard de Strasbourg

*Adresses télégraphiques :* **Borsari - Paris** — **Borsari - Béziers**
*Téléphone :* **Paris - Nord - 16,75** — **Béziers 132**
***Projets, devis, visites gratuits*** — R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

## UN CEPAGE SENSATIONNEL

**"Le Tank"**

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.

Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à **M. MANUEL, A MONTSEVEROUX (Isère)**, qui offre également bois de greffages, plants greffés et racines de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures.

# A VENDRE

**SEIBEL** 4643 - 4986 - 5409 - 5437 - 5455 6468 - 6740 - 6.05 **Greffés sur 3309.**

**Boutures et Racinés** 4643 - 4986 - 4995 5213 - 5279 - 5409 - 5455 - 5760 - 5916 - 6905 6906. *Authenticité garantie.*

**Marcellin LEFAURE,**
Chevalier du Mérite Agricole.
Propriétaire-viticulteur aux **Sables**
**Villefranche** (Rhône)

## Souches bien nourries portent de belles grappes

Vos souches ne peuvent porter de belles grappes, abondantes et grasses, que si elles ont été bien nourries. Or, cette nourriture indispensable, le sol appauvri, ne peut la leur donner. Nourrissez-les donc vous-même avec du

# VIGOR

"l'aliment complet"
de la vigne.

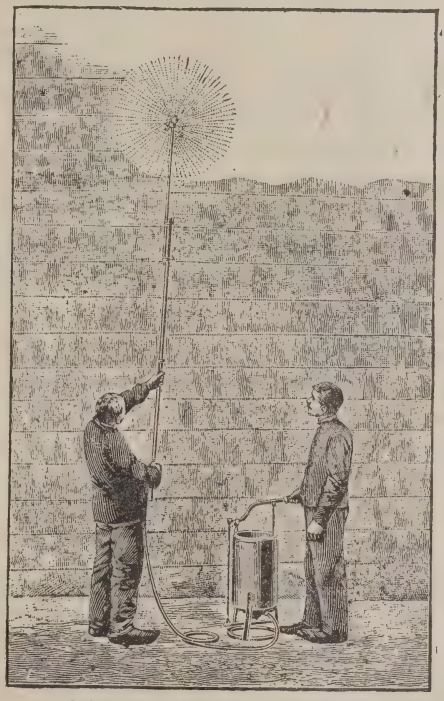
# LA LITTORALE

BÉZIERS (Hérault)

# LE TEMPS VOUS MANQUE

pour assainir vos Ecuries, Etables, Porcheries, etc., etc.

Avec le **BADIGEONNEUR "PRESTO"** vous travaillerez rapidement (*200 mètres carrés à l'heure*), économiquement et garantirez vos animaux contre les **EPIDEMIES.**



CATALOGUE FRANCO

# Etabl^ts VERMOREL

**VILLEFRANCHE-SUR-SAONE** (Rhône)
(Rhône)

**Succursales à :**

PARIS — MARSEILLE — MONTPELLIER — TOULOUSE — BORDEAUX
STRASBOURG

## CULTIVATEURS ! avant l'hiver,

Employez sur vos BLES ! sur toutes vos CEREALES d'automne

# *le Nitrate de Soude du Chili*

*( 75 à 150 kilos à l'hectare )*

Vous provoquerez ainsi une **levée rapide,**
Un **enracinement profond,**
Une végétation initiale particulièrement **vigoureuse, et vos céréales** se défendront efficacement contre les

**rigueurs de l'hiver,**

contre la maladie et contre tous leurs ennemis **naturels**

*Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la*

**Délégation Française des Producteurs de**

**NITRATE DE SOUDE DU CHILI**

60, rue Taitbout, **PARIS** (9e)

Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, ingénieur agronome 27, rue des Lices à **AVIGNON**

**Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles**

## L'Engrais le plus puissant c'est le

# GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

**Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877**

**E. JODET-ANGIBAUD**

Successeur

**Seul Fabriquant**

**LA ROCHELLE**

Reg. du Comm. N° 857, La Rochelle

**Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.**

*Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU*** *et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

**VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO**

47e Année. — N° 43 24 Octobre 1926.

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


| | | |
|---|---|---|
| L. Ravaz | Chronique. — Pour lutter contre la sécheresse. | 389 |
| | Ecoulement des vins (mois de septembre 1926) | 394 |
| Georges Coutagne | Les Terrets | 396 |
| V. Ducomet | Variétés de pomme de terre et galle verruqueuse | 398 |
| R. Bichet | Les coopératives agricoles et l'Enregistrement | 400 |
| S. Tcholokachvili | Les Vitis Labrusca en Georgie | 403 |
| | Informations et communications de Sociétés agricoles. — Groupement des Ingénieurs agricoles de Provence et de Côte d'Azur | 405 |
| Bibliographie | Conseils pour la vinification, par Jules Ventre. — L'industrie fromagère, par M. Beau et Ch. Bourgoin | 406 |
| | Chemins de fer P.-L.-M. et Midi. | |
| | Bulletin commercial. — Observations météorologiques. | |


# CHRONIQUE

## Pour lutter contre la sécheresse

La réduction de la récolte de cette année est due :

1° Au refroidissement de l'atmosphère avant, pendant et après la floraison, qui a empêché ou ralenti le développement des jeunes grappes, gêné la fécondation et amené la chute brusque ou ralentie des grains ;

2° A la sécheresse et aux fortes chaleur de l'été qui ont sévi avec une grande intensité dans presque tout le vignoble français ;

3° A la pluie brusquée tombée un peu avant les vendanges, dans la région méridionale.

Je reviendrai plus tard sur la coulure et le rôle de la pluie ; aujourd'hui et pour déférer au désir de la Fédération des Syndicats Viticoles d'Oran, je m'en tiendrai à la sécheresse.

La sécheresse n'est pour rien dans l'éclaircissement que les grappes ont subi après la floraison ; à ce moment, il y avait assez d'eau dans le sol pour assurer le développement régulier de tous les organes de la plante. Ses effets sont devenus apparents un peu plus tard, se traduisant par un ralentissement du grossissement des grains, même dans les terres relativement fraîches. Jamais les grains n'ont pu devenir aussi gros que l'an passé. L'Aramon, qui

mesurait en 1925, 24, 25, 26 millimètres de diamètre n'a atteint cette année que 18 à 22 — et dans une bonne terre profonde. Dans les terres où la sécheresse était plus marquée, soit par suite de la constitution physique du sol, soit par suite d'une épaisseur trop réduite, ils n'ont pas dépassé 12, 13, 14 millimètres, conservant ces dimensions jusqu'à la vendange. On voit quelle réduction de rendement il a dû en résulter.

Les souches ont perdu aussi beaucoup de feuilles ; la proportion de feuilles tombées de bonne heure a atteint, suivant les cépages, 18 à 21 o/o des feuilles restantes : la plante se défendait contre la sécheresse en diminuant la surface des organes de dépense ?

Peut être y a-t-il eu à un moment — en Algérie, cela n'est pas douteux, le siroco y a été néfaste — un coup de chaleur qui a été plutôt dommageable aux grappes souffrant de la sécheresse. Beaucoup de grains ont été comme engourdis, et d'autres, semble-t-il, rôtis ou grillés sur un côté. Quand le grillage frappe un grain vert, il en amène le flétrissement et la dessiccation totale. Quand il atteint un grain mûrissant, il ne détermine qu'un affaissement local de la peau, une sorte « de coup de pouce », qui se distingue encore des tissus voisins par une coloration brune se foncant de plus en plus jusqu'à la récolte. Eh bien, ces grains, comme les engourdis du reste, qui auraient pu bénéficier des pluies, sont restés avec leurs dimensions antérieures. Bien plus, au lieu de se gonfler ils sont devenus de plus en plus flasques, sans consistance, mous comme des outres à moitié vides. Au lieu de prendre de l'eau, ils ont plutôt perdu celle qu'ils avaient avant la pluie.

Je crois bien que le grillage des grains a porté aussi sur les grappillons et même sur la rafle, et qu'il en est résulté la disparition brusquée, après la pluie, de portions de grappes ou de grappes entières qui a si vivement surpris les viticulteurs.

Les dégâts ont naturellement été les plus importants dans les vignes les plus sensibles à la sécheresse. C'est que dans les vignes, la radiation solaire qui vient frapper les feuilles est employée, d'une part, à vaporiser l'eau qu'elles contiennent et ainsi à les rafraîchir en quelque sorte, et d'autre part à les réchauffer. Le réchauffement est d'autant plus intense — et par suite le grillage — qu'il y a moins d'eau à évaporer.

Tout ce qui tend à assurer de l'eau à la plante, soit en diminuant son pouvoir évaporatoire, soit en diminuant l'évaporation du

sol, soit en augmentant la masse d'eau souterraine, augmente sa résistance au grillage.

Ce qui restreint l'évaporation des feuilles, c'est la réduction de leur surface exposée au soleil. C'est, par suite, l'entortillement des rameaux en paquets, ou leur attachage en faisceau, ou même le palissage sur fil de fer. Cette année, les vignes conduites sur fil de fer, à la taille ordinaire bien entendu, paraissent encore en ce moment nettement plus vertes que celles qui ne sont pas palissées. Je ne peux dire si les raisins ont plus ou moins souffert.

La perte d'eau du sol par évaporation peut être évitée ou ralentie par des façons culturales. La Russie est particulièrement exposée à la sécheresse, qui, parfois, détruit la presque totalité des récoltes, amenant la famine telle que celle de 1921, qui a causé la perte de millions de vies humaines. Aussi de nombreux savants russes ont-ils étudié dans un but pratique, les moyens d'éviter le retour de telles calamités. On trouvera un résumé de leurs travaux dans la *Revue Internationale des Renseignements Agricoles de Rome*. Avril-juin 1926.

Pour le Prof. Rotmistroff, il faut surtout conserver à la portée des plantes l'eau que le sol reçoit, et c'est dans les façons aratoires qu'il voit la mesure la plus efficace pour éviter la sécheresse.

« Il faut, à son avis, dit-il, entraver le ruissellement de l'eau pendant les grandes pluies d'automne ».

à quoi on arrive, pour la vigne, en faisant à l'*automne* des labours profonds, dirigés perpendiculairement à la pente et laissant entre eux de larges dérayures au milieu de chaque interligne ou sur la ligne, dérayures qui seront autant de réservoirs qui cèderont peu à peu leur eau au sous-sol ; — à quoi on arrive aussi en pratiquant au pied des souches de larges cuvettes de déchaussage, dont l'eau s'infiltre profondément en terre par l'espace vide circulaire qui existe toujours entre le pied de vigne et la terre qui l'entoure.

Et à quoi on arrive encore en maintenant par des labours la terre constamment soulevée, motteuse au besoin, dont les espaces vides peuvent emmagasiner d'abord et retenir plus ou moins l'eau des pluies.

« Pour que l'eau de pluie, dit l'auteur, puisse s'imbiber rapidement dans le sol, il faut que la couche supérieure en soit ameublie sur une profondeur de 5 à 10 centimètres. Cependant la surface du champ ne doit pas être parfaitement plane et unie, afin que la couche d'air qui se trouve en contact immé-

diat avec le sol ne soit pas continuellement déplacée et renouvelée par le vent, ce qui contribuerait au dessèchement du sol. La façon aratoire la plus avantageuse est celle qui laisse la surface du sol recouverte de petites mottes de la grosseur d'un œuf de pigeon. Les mottes elles-mêmes sècheront bien vite, mais elles entravent la circulation de l'air entre elles, et, partant, le dessèchement du sol qui se trouve entre elles et au-dessous d'elles ».

Les mottes jouent un autre rôle. Séchant très vite, elles ne permettent pas à l'herbe de pousser sur elles, et l'herbe est encore plus desséchante qu'une terre tassée. A l'automne et durant tout l'hiver, les labours doivent faire ou refaire des mottes, pour que le sol reste propre, sans herbe desséchante. Sinon, je veux dire si on fait des labours superficiels avec des instruments légers, des cultivateurs, des extirpateurs, des houes et des herses, ils doivent être répétés très souvent, afin que l'herbe, qui germe si vite sur une terre unie, n'ait pas le temps de pousser entre deux labours.

Et pour les terres à céréales, il ajoute :

« Les labours superficiels doivent commencer immédiatement après la récolte, — c'est ce qu'on fait en Algérie — pour extirper d'abord les chaumes, qui activent l'évaporation en attirant l'eau à la surface et en augmentant la surface d'évaporation. On a observé que si les chaumes restaient sur pied, le sol devenait parfaitement sec au bout de 8 à 10 jours, après de fortes pluies de 12 à 15 $^{m}/^{m}$... Dans la suite, les labours superficiels doivent être répétés environ tous les 15 jours pour maintenir la couche supérieure dans l'état voulu. L'auteur estime que ce procédé de culture sera, la plupart du temps, suffisant pour économiser une grande quantité d'eau, qui se perd sans cela et qu'il sera ainsi efficace dans la lutte contre la sécheresse ».

Revenons à la vigne. Si la terre doit être largement ouverte et motteuse pendant l'hiver pour retenir et emmagasiner l'eau de pluie, à partir du printemps, plus ou moins tôt du reste, suivant la latitude, elle doit être fermée à l'évaporation, surtout pendant la période la plus sèche. Elle sera maintenue fermée par des labours à *plat*, sans dérayure, formant à la surface une couverture de terre sèche, plutôt meuble, de quelques centimètres d'épaisseur, mais d'autant plus épaisse que le sous-sol est plus argileux et se fendille davantage. Le nombre des labours à donner — à moins qu'on ne fasse de la culture continue —, est indiqué par les pluies. Après chaque pluie un labour léger, qui remet les choses en l'état et qui faisant quelques petites mottes, empêche l'herbe de pousser ou la détruit, si elle a germé : l'herbe, même la bonne, il faut toujours s'en souvenir, est le grand dessiccateur des terres.

Il se peut qu'il y ait des plantes dont les racines pompent rela-

tivement moins d'eau et épuisent moins le sol pour une même végétation. Et ceci pose la question de la résistance des divers porte-greffes à la sécheresse. Il y aura lieu de la traiter.

Mais il y a sûrement des variétés de vignes qui exigent moins d'eau que d'autres, même avec des racines identiques, je veux dire greffées sur le même sujet. Ces variétés, l'Algérie doit les connaître plus que la métropole. Ici, le Cinsaut résiste remarquablement où l'Aramon perd ses feuilles et se ratatine ; l'Ecole en a eu cette année des exemples frappants. Il en est de même du Grenache et puis sans doute de beaucoup d'autres variétés.

Eh bien, il ne faut pas mettre une variété qui dépense beaucoup dans un terrain qui ne peut lui fournir ce qui lui est nécessaire : il faut donc envisager l'utilisation des variétés-greffons d'après le pouvoir de réception et d'emmagasinement du sol en eau. Il ne sert à rien de mettre en œuvre une variété peu exigeante si le sol ne retient rien. Il faut donc connaître ces sols, et pour les connaître établir leurs *caractéristiques physiques*. Les uns deviennent secs parce qu'ils sont trop perméables : graviers, etc..., les autres parce qu'ils sont constitués par des éléments trop fins, aux interstices occupés par des éléments encore plus fins, — il y en a de cette nature dans l'Aude, etc., d'autres encore... pour d'autres raisons : manque de profondeur, etc.

L'analyse physique très poussée permettrait d'établir les caractéristiques des terres où la vigne a souffert plus ou moins de la sécheresse, et où elle a bien tenu ; et munis de ces indications les viticulteurs de l'Oranie, comme ceux d'ailleurs, sauraient où ils peuvent cultiver avec succès telle ou telle variété, ou bien où il vaudrait mieux s'abstenir de faire des plantations.

C'est un travail que la Fédération des Syndicats de l'Oranie doit faire. Elle en a les moyens et il y va, d'après des renseignements divers, de l'avenir même de ce vignoble.

Enfin le volume de la masse d'eau nécessaire à la plante peut être rendu presque aussi important qu'on le veut en augmentant l'espacement : en terrains secs, plantations espacées. Peut-être aussi, — mais cela ne serait guère possible qu'avec le greffage sur place à la mayorquine où à l'écusson —, conviendrait-il de procéder à des plantations en fosses profondes, qui ne seraient comblées que peu à peu, pour que le système radiculaire puisse s'établir solidement en profondeur. Cela n'est pas pratique pour de grandes étendues, mais c'est possible pour de petits coins.

L. Ravaz.

*Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros*

**Campagne 1925-1926 (Mois de Septembre)**

| NUMEROS d'ordre | DÉPARTEMENTS | QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) | | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation | | STOCK commercial existant chez les marchands en gros |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mois de Septembre | Total depuis le début de la campagne | Mois de Septembre | Total depuis le début de la campagne | |
| | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres |
| 1 | Ain | 9.296 | 185.523 | 34 167 | 372.947 | 55 246 |
| 2 | Aisne | » | 26 065 | 41.410 | 479 387 | 71.035 |
| 3 | Allier | 13.922 | 122.316 | 56.879 | 629 501 | 56 844 |
| 4 | Alpes (Basses-) | 377 | 5.663 | 6.541 | 66.638 | 5.225 |
| 5 | Alpes (Hautes-) | 550 | 8 763 | 9 347 | 142.382 | 12.458 |
| 6 | Alpes-Maritimes | 673 | 15.294 | 51.572 | 657.732 | 60.295 |
| 7 | Ardèche | 24.402 | 478 210 | 23.319 | 345.622 | 35.073 |
| 8 | Ardennes | » | » | 22.870 | 234.363 | 53.945 |
| 9 | Ariège | 772 | 13.727 | 15.258 | 161.720 | 10.887 |
| 10 | Aube | 286 | 64 653 | 45.606 | 481.999 | 67.387 |
| 11 | Aude | 377.334 | 6.645.374 | 39 030 | 638 303 | 106.677 |
| 12 | Aveyron | 5.914 | 91.834 | 34.868 | 427.278 | 24.094 |
| 13 | Bouches-du-Rhône | 70.017 | 951.698 | 97.613 | 1.170.864 | 133.367 |
| 14 | Calvados | » | » | 17.310 | 167 627 | 47 473 |
| 15 | Cantal | 42 | 765 | 24.865 | 317.461 | 28 680 |
| 16 | Charente | 2.131 | 495 899 | 39.169 | 397.667 | 37.429 |
| 17 | Charente-Inférieure | 11.272 | 920.529 | 49 702 | 478.337 | 54 720 |
| 18 | Cher | 4.767 | 65 625 | 39.163 | 442.985 | 50 508 |
| 19 | Corrèze | 643 | 24.754 | 24.607 | 288 257 | 26 570 |
| 21 | Côte-d'Or | 12.469 | 214 192 | 56.487 | 679.955 | 460.370 |
| 22 | Côtes-du-Nord | » | » | 19.977 | 179 961 | 33 685 |
| 23 | Creuse | » | » | 33.766 | 379.870 | 37.742 |
| 24 | Dordogne | 41 946 | 678 338 | 35.314 | 449 039 | 45.651 |
| 25 | Doubs | 386 | 939 | 43 351 | 558.061 | 61 089 |
| 26 | Drôme | 7.192 | 187 451 | 17.670 | 200.194 | 28 242 |
| 27 | Eure | » | 5 | 12.378 | 150 008 | 23.137 |
| 28 | Eure-et-Loir | 15 | 879 | 33.089 | 348.233 | 60.463 |
| 29 | Finistère | » | » | 63.140 | 666.107 | 92.777 |
| 30 | Gard | 136.505 | 3.544.881 | 43.782 | 662 2 9 | 94 444 |
| 31 | Garonne (Haute-) | 17.336 | 233.430 | 49.888 | 581.930 | 50 306 |
| 32 | Gers | 49.511 | 887.820 | 13.484 | 157 633 | 43 675 |
| 33 | Gironde | 270.514 | 4 452 934 | 156.023 | 2.089.040 | 1.601.720 |
| 34 | Hérault | 702.846 | 13.395.780 | 58 034 | 974.346 | 471.795 |
| 35 | Ille-et-Vilaine | 4 | 11 | 22.2 3 | 207.920 | 42.702 |
| 36 | Indre | 12.348 | 92 004 | 30.364 | 320 919 | 24 982 |
| 37 | Indre-et-Loire | 40.781 | 542.129 | 49 553 | 579.745 | 95.376 |
| 38 | Isère | 19.225 | 230 245 | 66.310 | 750 270 | 81.887 |
| 39 | Jura | 4.031 | 46 042 | 31.747 | 378 964 | 54 873 |
| 40 | Landes | 9.690 | 167 405 | 27.113 | 312.843 | 26 668 |
| 41 | Loir-et-Cher | 31.529 | 426.046 | 36.595 | 349 118 | 68.112 |
| 42 | Loire | 14 827 | 190.882 | 117.097 | 1.393.869 | 168.943 |
| 43 | Loire (Haute-) | 176 | 3 197 | 36 884 | 352.975 | 57.816 |
| 44 | Loire-Inférieure | 18.557 | 466 589 | 94.136 | 1.067.403 | 100 946 |
| 45 | Loiret | 11 108 | 187 588 | 61.426 | 559 099 | 97 679 |
| 46 | Lot | 7.723 | 213 241 | 12.936 | 190 439 | 6.534 |
| 47 | Lot-et-Garonne | 38.289 | 649.496 | 26.547 | 322 339 | 25 925 |
| 48 | Lozère | 458 | 4.770 | 6.615 | 99 632 | 5 382 |
| 49 | Maine-et-Loire | 30 194 | 575 071 | 46.779 | 700 049 | 130 819 |
| 50 | Manche | » | » | 5.956 | 57 469 | 21.094 |
| 51 | Marne | 539 | 190 758 | 104.490 | 1.237.981 | 1.416.203 |
| 52 | Marne (Haute-) | 46 | 4 933 | 31 014 | 370.585 | 54.036 |
| 53 | Mayenne | 21 | 582 | 5.767 | 57.017 | 15.291 |
| 54 | Meurthe-et-Moselle | 61 | 4 917 | 83 344 | 1.024.293 | 135 133 |
| 55 | Meuse | 14 | 1 143 | 35.725 | 457.975 | 50 3.9 |
| 56 | Morbihan | 44 | 964 | 21 448 | 190 738 | 37.510 |
| 58 | Nièvre | 1.939 | 44 033 | 41 854 | 456 666 | 62 594 |

| NUMÉROS d'ordre | DÉPARTEMENTS | QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) | | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation | | STOCK commercial existant chez les marchands en gros |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mois de Septembre | Total depuis le début de la campagne | Mois de Septembre | Total depuis le début de la campagne | |
| | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres |
| 59 | Nord | » | » | 82.986 | 1.021.831 | 240.589 |
| 60 | Oise | » | » | 35.493 | 414.384 | 57.202 |
| 61 | Orne | » | » | 6.436 | 65.031 | 15.258 |
| 62 | Pas-de-Calais | » | » | 40.184 | 450.054 | 90.840 |
| 63 | Puy-de-Dôme | 14 125 | 136.851 | 72.230 | 789.188 | 83.789 |
| 64 | Pyrénées (Basses-) | 6.764 | 93 848 | 51.193 | 558.972 | 59.280 |
| 65 | Pyrénées (Hautes-) | 848 | 13 965 | 23.648 | 227.943 | 17.440 |
| 66 | Pyrénées-Orientales | 89.567 | 3.630 195 | 38.457 | 693.095 | 98 723 |
| 69 | Rhône | 47.348 | 626 540 | 168.107 | 1.967.416 | 384.600 |
| 70 | Saône (Haute-) | 35 | 1.862 | 47.454 | 613.358 | 66.762 |
| 71 | Saône-et-Loire | 43.690 | 627 611 | 75. 43 | 878.216 | 207.365 |
| 72 | Sarthe | 1.890 | 29.990 | 16.466 | 159.437 | 26.221 |
| 73 | Savoie | 8.765 | 106 448 | 26.424 | 3.0.792 | 30.123 |
| 74 | Savoie (Haute-) | 549 | 36.476 | 25.917 | 299 828 | 44.623 |
| 75 | Direction de la Seine | » | » | 545.406 | 6.749 955 | 1.423 362 |
| | Direction des droits d'entrée | » | » | 256.383 | 3.490 176 | 8 7 925 |
| 76 | Seine-Inférieure | » | » | 62.081 | 905.638 | 198.455 |
| 77 | Seine-et-Marne | 24 | 495 | 69.139 | 640 860 | 93.475 |
| 78 | Seine-et-Oise | 5 | 470 | 113.079 | 1.358 746 | 224.886 |
| 79 | Sèvre (Deux-) | 4.690 | 49.567 | 35.643 | 373 362 | 36.903 |
| 80 | Somme | » | » | 28.231 | 305.464 | 40.051 |
| 81 | Tarn | 26.578 | 571.278 | 29.483 | 396.677 | 47.976 |
| 82 | Tarn-et-Garonne | 8.298 | 223.286 | 9 315 | 430.413 | 44.545 |
| 83 | Var | 112.563 | 1.990.589 | 44.608 | 585.089 | 88.879 |
| 84 | Vaucluse | 43.742 | 579.924 | 18.469 | 183.229 | 57.112 |
| 85 | Vendée | 10.614 | 213.611 | 26.143 | 283 607 | 25.560 |
| 86 | Vienne | 17.029 | 225.917 | 37 502 | 539 577 | 26.295 |
| 87 | Vienne (Haute-) | 7 | 330 | 54.732 | 601.019 | 73.423 |
| 88 | Vosges | 9 | 587 | 56.818 | 716.361 | 124.415 |
| 89 | Yonne | 7.106 | 153.413 | 34.961 | 345.273 | 58.753 |
| | Total pour la France. | 2.444 667 | 47.077.697 | 4.434.506 | 52 381.436 | 11.354.890 |
| | Moselle | 411 | 10.036 | 34.172 | 405 617 | 82.582 |
| | Bas-Rhin | 2.50 | 60.499 | 25.956 | 347.651 | 120.281 |
| | Haut-Rhin | 5.419 | 87.601 | 36.104 | 524.416 | 124.412 |
| | Totaux pour l'Alsace et Lorraine | 8.330 | 158.136 | 96.232 | 1.277.684 | 327.375 |
| | **Algérie** | | | | | |
| | Alger | 228.297 | 5.703.042 | » | » | 260.840 |
| | Constantine | 21.011 | 1.286.942 | » | » | 21 978 |
| | Oran | 26.072 | 4.389.964 | » | » | 453 051 |
| | Total pour l'Algérie | 305 480 | 11 381 916 | » | » | 735 869 |

Total de la consommation taxée 53.381.436 + 1.277.684 = **54.659.120 hectolitres**.

Dans des colonnes annexes, l'*Officiel* indique les quantités de vins nouveaux enlevées de chez les récoltants avant le 1er octobre, soit sous forme de vins, soit sous forme de vendanges : 759.692 hectolitres pour la France continentale ; — 786.129 hectolitres pour l'Algérie.

# LES TERRETS

En réponse à la demande de M. L. Ravaz concernant les Terrets, dans le *Progrès Agricole* du 26 septembre dernier, p. 298, je vais donner les quelques renseignements que je possède sur ces cépages que je cultive depuis 23 ans, greffés sur Couderc 1202, et dont je suis toujours très satisfait.

Voici dans quelles conditions j'ai entrepris la culture des Terrets. Après avoir planté, de 1886 à 1890 une trentaine d'hectares de cépages français divers sur Jacquez et Riparia, je dus bientôt constater que mes vignes n'étaient pas viables : les Jacquez greffés ne résistaient pas au phylloxera, les Riparias non sélectionnés, c'est-à-dire plantés en mélange de toutes variétés, jaunissaient et mouraient, les Aramons, dont j'avais greffé plusieurs hectares, gelaient presque chaque printemps..... Bref, je dus songer à recommencer la plantation de toutes ces vignes.

La première question à étudier était celle des porte-greffes. J'ai fait connaître aux lecteurs du *Progrès Agricole* mes recherches méthodiques à ce sujet, au cours des années 1891 à 1897, dans *quinze* notes successives, dont je m'abstiendrai aujourd'hui de mentionner les titres et les dates : ce serait sans intérêt pour les lecteurs actuels du *Progrès Agricole*. Je me bornerai à rappeler la conclusion du dernier de ces 15 articles (26 décembre 1897) : le Couderc 1202 me paraissait le meilleur de tous les porte-greffes essayés par moi, *pour ma région et dans mes terrains*. Les Riparia × Rupestris 3309 et 33910, si remarquables dans certains terrains non calcaires, étaient nettement inférieurs chez moi.

Je replantai donc à nouveau mes 30 hectares de vignes, morceau par morceau, de 1901 à 1909, entièrement sur 1202. Il y eut finalement 98012 souches... et ces 98012 souches sont toujours en culture chez moi, exubérantes, dans les bonne terres, et moins belles naturellement dans les mauvais terrains caillouteux, où d'ailleurs elles n'ont jamais été fumées, mais même là aussi belles qu'auraient été, avant le phylloxera, les vieilles vignes franfrançaises franc-de-pied, cultivées également sans fumure. Soit dit en passant, le fait est bien intéressant en ce qu'il montre qu'un cépage hybride DEMI-SANG, *bien choisi*, peut résister au phylloxera aussi bien que les américains pur-sang reconnus les meilleurs comme résistance.

Mais là n'est pas la question. Passons aux greffons.

J'abandonnai bien entendu l'Aramon, qui ne vaut rien dans ma région. très sujette aux gelées de printemps. J'en ai conservé seulement, à titre documentaire, sept rangées, comprenant 1600 souches ; elles m'ont donné environ un kilo de raisins par souche, cette année (forte gelée le 24 avril, neige le 13 mai).

Les Terrets n'étaient pas connus en Provence. Mais « les auteurs » vantaient la fécondité et le *débourrement tardif* du Terret bourret. J'en cherchai des greffons, et en trouvais dans le domaine de l'Armeillière, en Camargue. Je greffais, en 1903, avec ces greffons, 4250 racinés de 1202 plantés en boutures en place l'année précédente, et en 1904 encore 4050 racinés de 1202, plantés également en boutures en place l'année précédente 1903.

Ces 8300 Terrets sur 1202 sont encore en culture chez moi, mais avec beaucoup de manquants par suite de l'insuffisance des soins de culture pen-

dant la guerre (affranchissement des 1202 qui ont étouffé la tête française), et par l'« apoplexie » qui se produit d'une façon intense certaines années, et tue brusquement, en plein été, çà et là *dans les vignes greffées*, toute la souche, partie aérienne française et partie souterraine hybride. L'année dernière, 1925, cette mortalité a été très grande ; cette année elle a été à peu près nulle. Mais néanmoins ces Terrets sont encore le cépage qui me donne, année moyenne, le plus de récolte par pied, avec l'Ugni blanc, dont j'ai 13250 souches, toujours bien entendu sur 1202. Les autres cépages greffons que je cultive à côté et comparativement sont les suivants : Aramon et Ugni blanc (déjà cités), Carignan, Grand-Noir, Petit-Bouschet, Mourvède, Œillade, Clairette (trois variétés), Pariades, Tibouren, Jurançon, etc.

Cette année mes Terrets m'ont donné plus de 2 kilos de raisins par souche, soit plus du double que l'Aramon.

Parmi mes 8300 Terrets bourrets greffés sur 1202, il y eut environ 2 à 3 o/o de Terrets noirs, et 3 à 4 o/o de Terrets blancs. Je n'ai jamais observé de différence entre ces trois Terrets pour le port, la texture et couleur des bois, la forme des feuilles, et l'époque de débourrage des bourgeons. Mais sous le rapport fécondité le Terret noir m'a toujours semblé nettement moins productif que les deux autres.

C'était d'ailleurs l'avis de Gasparin (Cours d'Agriculture, 3e édition, sans date, tome 4e, pages 613 et 615). Il dit du Terret noir, ou Terret mourreau : « peu productif », et du Terret bourret : « charge beaucoup ». Il classe le premier comme maturité dans sa 5e époque (où il place aussi l'Aramon), et le deuxième dans sa 6e époque.

Pellicot (Le Vigneron provençal, 1866, p. 91) donne la même appréciation : « Le noir était autrefois très cultivé en Languedoc ; mais il a presque disparu devant l'Aramon, plus fécond, plus vigoureux, et donnant un vin plus coloré. Néanmoins le Terret noir est encore très fertile. » Et un peu plus loin : « Le gris, ou Terret bourret, qui donne des produits aussi abondants que l'Aramon, partageait autrefois avec celui-ci le privilège de donner des vins de chaudière, sa culture a diminué, moins cependant que celle du noir, grâce à sa grande fécondité ».

Enfin Foëx (Cours complet de Viticulture, 1886, p. 120) dit du Terret bourret : « plus vigoureux et plus fertile que le Terret noir ; lui ressemble d'ailleurs par ses caractères d'ensemble, souche, port, sarments et feuilles. Le raisin est rose-gris lilas assez agréable à manger, mais moins estimé que le noir ».

En dehors de cette fécondité relative du Terret noir et du Terret gris, question à laquelle je ne puis apporter de contribution bien positive, il faut reconnaître que le Terret bourret présente de grandes qualités. Il est très supérieur à l'Aramon dans ma région, bassin supérieur du Lar, de 200 à 300 m. d'altitude, où comme je l'ai dit plus haut l'Aramon gèle trop souvent au printemps. En outre ses raisins, à peau épaisse, et portés plus haut, ne craignent pas la pourriture. Enfin sa maturité un peu plus tardive permet, dans les grands vignobles, de mieux répartir le travail des vendanges.

Le Terret blanc m'a toujours semblé aussi chargé de fruits que le gris. Le Terret noir, bien sélectionné comme greffons, serait peut-être aussi productif que le Terret bourret. La maturité un peu plus tardive de ce dernier ne proviendrait-elle pas tout simplement de ce que, mieux sélectionné autrefois, il est plus productif ? La sélection méthodique des greffons est une opération beaucoup trop négligée de nos jours. Et bien des cépages très pro-

ductifs doivent probablement cette qualité, aux sélections successives et minutieuses de quelques anciens vignerons, dont, bien entendu, les noms ne seront jamais connus par les viticulteurs qui bénéficient actuellement des travaux de ces lointains prédécesseurs.

Georges COUTAGNE,
Ancien élève de l'Ecole Polytechnique,
docteur ès sciences naturelles.

---

VARIÉTÉS

# DE POMMES DE TERRE ET GALLE VERRUQUEUSE

---

A l'heure actuelle, on ne connait aucun procédé de lutte directe contre ce nouveau fléau, heureusement cantonné en un point d'Alsace. Le remplacement des variétés susceptibles par des variétés résistantes constitue la seule méthode de préservation.

Nous donnons ci-après une liste des principales variétés sensibles et résistantes ; parmi ces dernières, nous devons faire remarquer, que Czarine, Chardon et Blanchard n'ont été expérimentées que pendant deux années, une première année en Pennsylvanie, une deuxième en Alsace.

A de très rares exceptions près, il y a concordance quant aux résultats obtenus dans les différents champs d'épreuve ; Angleterre, Allemagne, Hollande, Tchecoslovaquie, Etats-Unis et Alsace. La non corcordance parfois constatée tient soit à la non similitude des variétés, soit à leur faible sensibilité intrinsèque. C'est bien pour la première raison, semble-t-il, que May Queen, qui n'a pas été attaquée aux Etats-Unis, figure dans la liste des sensibles en Angleterre, que Schollmaster, résistante en Angleterre, est tenue pour susceptible en Hollande. C'est vraisemblement pour la deuxième raison que roode Star dite résistante en Angleterre alors qu'elle a été très légèrement atteinte chez nous et en Hollande, qu'Ursus a pu être classée parmi les sensibles en Angleterre alors qu'elle n'a pas été atteinte chez nous.

Le problème de la synonymie devient plus que jamais à l'ordre du jour. Nous cultivons, en France, un certain nombre de variétés très mal connues quant à leur identité réelle (ex. Reine des Sables, fleur de Pêcher, etc.) d'autre part, la plus grande confusion règne dans quelques groupes, plus spécialement dans celui des jaunes rondes et des hollandes dont les tubercules présentent une très grande similitude de forme.

Une étude générale synonymique des variétés étrangères est également nécessaire parce que dans un même pays une variété donnée porte souvent des noms très nombreux (Fin de Siècle et Bundance portent respectivement 178 et 92 noms en Angleterre), parce que la dénomination d'une variété change souvent avec les Pays (Ex. Wohltmann = Rouge du Soissonnais ; Duc d'York = Eerstellingen ; Juli = Immunie Ashleaf ; Snowdrop = Kuckuck, etc.) parce qu'enfin un même nom est parfois appliqué à des variétés très différentes dans les divers Pays (Ex. Alpha var. hollandaise résistante et Alpha var. anglaise susceptible).

La confusion serait considérablement réduite si le vendeur donnait la synonymie de lui connue. D'autre part, l'acheteur se trouverait être en toute sécurité si le vendeur était par lui mis dans l'obligation de déclarer la

résistance ou la susceptibilité de la variété. Il en serait tout au moins ainsi pour les variétés anglaises, car la liste des résistantes est chaque année publiée par les soins du Ministère.

Toujours est-il que, profitant de l'expérience acquise ailleurs et plus spécialement en Angleterre, tenant également compte des premiers résultats obtenus en Alsace, nous disposons dès maintenant du moyen pratique de défense contre la maladie nouvelle. Il est même possible de trouver sur le marché français le plant nécessaire à la culture de la zone directement intéressée.

CLASSIFICATION DES PRINCIPALES VARIÉTÉS

1. var. précoces. — 2. var. de deuxième saison. — 3. var. demi tardives. — 4. var. tardives. — J. chair jaune. — C. chair crème.
(les variétés soulignées ont été expérimentées en Alsace).

## a) Variétés colorées

| | *Variétés sensibles* | *Variétés résistantes* |
|---|---|---|
| Rouges ou Roses | 1. *Early rose.*<br>4. *Saucisse* (j).<br>4. *Vohltmann* = Rouge du Soissonnais.<br>4. *Roode Star* (j) = Etoile du Nord.<br>4. *Roode Industrie* (j).<br>4. *Rubia.* | 1. *Arran* Rose.<br>2. *Spaulding Rose.*<br>2. *Colin des Vosges.*<br>2. Flourball = Farineuse rouge, Boule de Farine.<br>3. *Merveille d'Amérique.*<br>3. *Rosa* (j) = Rognon rose, Quarantaine Rose.<br>4. *Rouge de Bretagne* (j) = Fausse Saucisse.<br>4. *Kerrs's Pink.*<br>4. *Shamrock.* |
| Violettes | *Violette d'Auvergne* = Violette du Forez.<br>4. Géante Bleue.<br>2. Odenwalder bleue = Davaine. | 2. Edzell Blue.<br>3. Quarantaine violette (j) = Rognon violet.<br>2. Magdeburger bleue.<br>4. *Arran Victory.* |
| Panachées de rouge ou de violet | 3. *King Edouard VII* = Queen Alexandra. | 1. Catriona.<br>1. Di Vernon.<br>3 *Kofk.*<br>2. Katie Glover.<br>2. *Blanchard* (j) = Yeux bleus.<br>4. *Czarine* = Imperator. |

## b) Variétés blanches

| | | |
|---|---|---|
| Clariformes ou en rognon (Kidney) | 1. Duc d'York = Eerstellingen, Midlothian Early.<br>1. *Sharpe's Express* = Early Kidney.<br>1 May Queen.<br>2. Royal Kidney = Queen Mary.<br>*Katte* (j) = Souris.<br>*Marjolaine* = Quarant. de la Halle. | 1. Juli (j) = Immune Ashleaf.<br>1. Belle de Fontenay (j) = Hénaut.<br>3. Hollande de Gâtinais (j) = Royale.<br>2. Snowdrop = Witch Hill, Kuckuck.<br>3. Bishop (c). |
| Ovales | 1. Sharpe's Victor.<br>1. *Ideaal* (j).<br>1. Eclipse.<br>3. Magnum Bonum.<br>3. Up To Date = Fin de Siècle. | 2. *Abundance* = Bloomfield.<br>2. *Fluke Géante* = St-Malô, Royale de Jersey.<br>2. *Majestic.*<br>2. Arran Consul.<br>2. Wite City (c) = Table King.<br>3. Snowflake = Langworthy, Flocon de neige. |

| | | |
|---|---|---|
| Arrondies (Rondes ou + ou — Allongées | 1. Epicure. | 1. *Eureka extra early.* |
| | 2 *Jaune d'Or* (j) = Boule d'or, Bolle. | 1. *Irish Cobbler* = América. |
| | 3 *Industrie* (j) = Andrea. | 1. *Arran Comrade.* |
| | 2. *Eigenheimer* (j) = Abondance de Montvilliers. | 2. *Ally.* |
| | Bravo (j). | 2. *Great Scot* = Challenge, Sir Douglas Haig. |
| | 3. *Jaune ronde* (j) = de la Sarthe, du Morbihan | 4. *Chardon* (j). |
| | 3. *Institut de Beauvais.* | 4. *Preussen* (j). |
| | 4. *Bohm's Erfolg.* | 4. *Popo.* |
| | 4. Prof. Maerker. | 4. *Arnika.* |
| | 4. *Deodara.* | 4. *Beseles.* |
| | 4. *Switez.* | 4. *Hindenburg.* |
| | 4. *Ferdinand Heine.* | 4. *Parnassia.* |
| | | 4. *Rhoderick Dhu.* |
| | | 4. *Irish Chieftain.* |
| | | 4. *Uraus* = Grosse du Gâtinais. |

V. Ducomet,
Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Grignon,
Directeur de la Station de Phytopathologie
et de Phytogénétique de Grignon.

---

LES

# COOPÉRATIVES AGRICOLES ET L'ENREGISTREMENT

Des coopératives de production de tous ordres, n'étant pas en règle avec l'enregistrement, nous croyons leur rendre service en leur signalant les obligations qu'elles ont à remplir et les dangers qu'elles courent.

### Enregistrement des actes constitutifs

Par lettre en date du 14 septembre 1926, M. le Directeur Général de la Caisse Nationale de Crédit Agricole (anciennement dénommée Office National du Crédit Agricole) nous a fait connaître ce qui suit :

« Comme suite à votre communication du 24 août, je ne puis que vous confirmer ma lettre précédente par laquelle je vous indiquais que l'enregistrement des statuts est une obligation par les Sociétés coopératives qui ne peuvent, en effet, être aucunement assimilées aux syndicats agricoles. Ceux-ci sont régis par les lois spéciales des 21 mars 1884 et 12 mars 1920. Les coopératives, au contraire, sont des Sociétés qui présentent sans doute un caractère particulier en raison du mode spécial de répartition de leurs bénéfices entre les coopérateurs, mais qui sont régies en l'absence de toutes dispositions contraires, par le droit commun en matière de société.

« Or, aucune disposition législative spéciale n'exonère jusqu'ici de la formalité de l'enregistrement, les contrats de sociétés formant les actes constitutifs des coopératives agricoles. C'est ce que constate d'ailleurs expressément le Directeur Général de l'Enregistrement, des Domaines et du Timbre dans son Instruction en date du 21 février 1921, relative à l'application de la loi du 5 août 1920. Cette instruction stipule en effet au paragraphe 1, sous le titre « Enregistrement et timbre, actes constitutifs » : « A défaut d'immunité spéciale édictée par le législateur, les actes constitutifs des

collectivités de toute nature visées dans la loi tombent sous l'empire du droit commun en matière de timbre et d'enregistrement. »

« Actuellement le droit applicable est fixé à 2,50 o/o (loi du 13 juillet 1925, article 40) plus 2 décimes (loi du 22 mars 1924, article 1), soit en fait 3 o/o. Il est calculé sur le montant total des apports, déduction faite du passif (article 1, paragraphe 1, loi du 22 février 1872)... »

Ce point de vue nous a été confirmé par la Direction de l'Enregistrement de Lyon, le 18 septembre dernier.

En conséquence, les statuts des coopératives de tous ordres, doivent être obligatoirement enregistrés dans un délai de 3 mois à compter de leur date ; il est prévu des pénalités particulières en cas d'inobservation de cette prescription, aussi bien pour les notaires que pour les sociétaires.

Quant à la copie régulière du procès-verbal de l'Assemblée générale constitutive, ainsi qu'à la copie de la liste des souscripteurs de parts, de l'état du versement effectué par chacun d'eux, du procès-verbal de la première délibération du Conseil d'Administration nommant le bureau, il arrive fréquemment qu'ils forment corps avec les statuts, ce qui les dispense de l'enregistrement particulier.

En tous cas, pour toutes les Sociétés qui ont à consentir hypothèque, ces actes doivent être enregistrés.

L'enregistrement du règlement intérieur des Sociétés n'est pas absolument obligatoire.

### Déclaration d'existence

L'article 62 de la loi de finances du 13 juillet 1925 stipule que :

« Les sociétés civiles de personnes constituées conformément aux articles 1832 et suivants du Code civil sont tenues de faire au bureau de l'enregistrement du lieu où elles ont le siège de leur principal établissement, une déclaration contenant :

« 1° l'objet, le siège et la durée de la Société ;

« 2° la date de l'acte constitutif, et, s'il y a lieu, du ou des actes modificatifs, ainsi que celle de l'enregistrement de chacun de ces actes, dont un exemplaire sur papier non timbré, dûment certifié, est joint à la déclaration.

« 3° les nom, prénoms et domicile de chacun des associés, directeurs ou gérants ;

« 4° la nature et la valeur des biens mobiliers et immobiliers constituant les apports ;

« 5° les droits attribués aux associés dans le partage des bénéfices et de l'actif social, que ces droits soient ou non constatés par des titres délivrés aux ayant droits.

« Cette déclaration devra être faite dans les trois mois de la publication de la présente loi au Journal Officiel pour les sociétés civiles existant au jour de cette publication, et dans le mois de leur constitution définitive, pour les mêmes sociétés qui se formeront postérieurement.

« En cas de modification dans la constitution de l'actif social, de changement de siège, de remplacement du directeur ou gérant ou d'un ou plusieurs des associés, lesdites sociétés doivent en faire la déclaration dans le délai d'un mois au bureau qui a reçu la déclaration primitive, et déposer en même temps un exemplaire de l'acte modificatif ».

L'article 63 de la même loi prévoit des sanctions contre les contrevenants·

« Article 63. — Toute contravention aux dispositions qui précèdent est punie d'une amende de 100 à 5.000 fr. en principal sans préjudice d'une pénalité de 10 o/o en principal du montant des apports mobiliers ou immobiliers omis ou insuffisamment évalués dans la déclaration.

« Les omissions sont réprimées dans les délais et suivant les formes prescrites par les lois qui régissent les déclarations de mutation par décès.

« Les insuffisances mobilières ou immobilières sont constatées par voie d'expertise, à laquelle il est procédé dans les formes indiquées aux articles 57 à 60 de la présente loi.

« A défaut de la déclaration prévue à l'article 62, les actes constitutifs ou modificatifs de sociétés civiles ne sont pas opposables à l'Administration pour la perception de tous impôts ou taxes exigibles en vertu des lois en vigueur ».

Le 20 octobre 1925, le Ministre des Finances a fait connaître que les coopératives constituées conformément aux prescriptions des lois du 5 août 1920 et du 12 juillet 1923 ne sont pas assujetties aux formalités de la déclaration d'existence. Par contre le 9 juin 1926, l'Administration a fait connaître à M. le Député Bender, par la voie des Débats Parlementaires, que les Sociétés Coopératives de production constituées en vertu des articles 1832 et suivants du code civil et de la loi du 29 décembre 1906, à l'exclusion de la loi du 5 août 1920 ne sont pas dispensées des formalités de la déclaration d'existence, prévues par la loi du 13 juillet 1925.

En conséquence, ces dernières doivent faire sans délai, au bureau de l'Enregistrement de leur siège, une déclaration sur papier libre, indiquant :

1° L'objet, le siège et la durée de la Société ;

2° La date de l'acte constitutif, et, s'il y a lieu, la date du ou des actes modificatifs ;

3° La date de l'enregistrement de chacun de ces actes, dont un exemplaire sur papier libre, dûment certifié, est joint à la déclaration ;

4° Le nom, les prénoms, le domicile de chacun des coopérateurs et du directeur ou gérant ;

5° Le taux de l'intérêt des parts ;

6° Le mode de répartition du produit des ventes.

Pour les coopératives constituées avant le 13 juillet 1925, la déclaration aurait dû être faite au plus tard le 15 octobre 1925 ; celles constituées postérieurement à cette dernière date, auraient dû faire leur déclaration dans le mois de leur constitution définitive.

Il semble que par pétition adressée au Directeur de l'Enregistrement, remise gracieuse de l'amende prévue par l'article 63, pourrait être faite aux coopératives, qui ne sont pas en règle avec l'enregistrement.

Nous ne saurions trop recommander aux coopératives de tous ordres de se conformer aux prescriptions ci-dessus, si elles veulent s'éviter des mécomptes.

R. Bichet,
Professeur d'Agriculture
de l'Arrondissement de Villefranche.

# LE VITIS LABRUSCA EN GEORGIE

Dans la mythologie grecque, nous trouvons le récit du héros grec Jason, qui avec les Argonautes, alla en Colchide (1) ravir la Toison d'Or.

Arrivés en Colchide, Jason et ses compagnons d'armes furent reçus par la Reine Médée, qui fêta leur arrivée avec les vins délicieux du pays.

Il faut supposer que le vin de Colchide était vraiment délicieux, puisque le héros grec et ses compagnons, qui avaient l'habitude des fameux vins de Chypre, de Lesbos et de Chios en apprécièrent si bien la qualité et la finesse qu'ils en burent beaucoup ; et leur aventure (comme tout le monde le sait) eut un heureux dénouement : ils emportèrent avec eux la Toison d'Or et la Reine Médée, aussi belle que terrible dans ses vengeances.

Les historiens et les géographes grecs (Strabon, Hérodote, etc.) ont vanté les qualités de ces antiques vins de Géorgie. Plus tard les explorateurs européens (Chardin, Sincetti, etc.) en ont parlé avec éloge.

Jusque vers 1870 le vin de Colchide (l'ancienne Géorgie occidentale) garda sa renommée.

Les vins les plus fins de la contrée provenaient des domaines du prince Mingrelii Dadiani et de ceux du prince Murat (2).

Les caves de ce dernier avaient été construites à la manière européenne. On y essaya même la préparation des vins mousseux.

Parmi la centaine des cépages cultivés en Colchide et régions environnantes, les plus appréciés étaient : Odjalechi (région de Mingrelii) Amlacou (d'Abkasi) et Tchkavezy (de Gourie).

La culture de la vigne avait un caractère particulier dû aux conditions climatiques tout à fait exceptionnelles.

Les pluies, qui dépassent 1.800 $^{m}/^{m}$ et la chaleur font de cette région une serre naturelle, où la végétation prend un développement extraordinaire. C'est pourquoi la culture de la vigne se fait sur de grands échalas (Oliknari) ou sur les arbres (maglary), ce qui permet d'élever les sarments à une hauteur de plusieurs mètres (même jusqu'à 15-20 mètres). La souche se développe vigoureusement et prend de très grandes dimensions, à tel point qu'on peut voir fréquemment des icônes et des portes d'églises en bois de vigne. Les arbres qui servent de supports sont surtout le Diospiros et l'Ulmus.

En Colchide, la culture de la vigne se faisait d'une façon très primitive. On taillait irrégulièrement tous les 2-3 ans. La vendange se faisait en novembre, quelquefois en décembre.

On aurait pu supposer que la technique moderne, qui avait amélioré les vins européens, viendrait améliorer le vin de Colchide réputé depuis la plus haute antiquité ; mais, malheureusement, le grand fléau venant d'Amérique (non pas celui des dettes, mais celui des maladies cryptogamiques ! ) après avoir ravagé les vignobles d'Europe, a passé en Colchide où il a eu des conséquences désastreuses ; à tel point qu'il a contribué à la disparition de ces cépages indigènes qui donnaient les vins exquis de jadis

(1) *Colchide*, Une des parties Occidentales de la Géorgie.

(2) Murat. — Le petit fils du Maréchal de France.

Les conditions climatiques, toutes particulières aux régions dont nous avons parlé plus haut, avec leur humidité et leur chaleur, se sont trouvées exceptionnellement favorables au développement des maladies cryptogamiques. Ce climat est d'ailleurs absolument unique, non seulement en Europe, mais aussi en Afrique et en Asie Occidentale.

Si l'on ajoute que tous les traitements étaient rendus impossibles à cause de la grande hauteur et du développement énorme des souches, on comprendra facilement la disparition des souches primitivement cultivées dans le pays.

La culture de la vigne était menacée et pouvait disparaître. C'est à cette époque qu'on introduisit les plants américains, producteurs directs résistant aux maladies cryptogamiques et notamment à l'oïdium. C'est ce qui a permis de sauver la culture de la vigne, mais, évidemment, avec l'introduction des plants américains, les vins de la région ont perdu leur valeur primitive.

On a introduit quelques variétés de Vitis Labrusca parmi lesquelles la plus grande place était tenue par l'Isabela, que les indigènes nommaient Odessa (1). Actuellement l'Odessa (l'Isabella) est une des variétés les plus répandues dans la Géorgie Occidentale (Mingrelii, Adjaristan, Gouri) et Abkasi. On la cultive comme autrefois sur des arbres élevés. La culture de l'Isabella se fait dans la région, d'une manière tout à fait primitive. Aucun traitement ; le labour autour des souches n'est pratiqué que par quelques cultivateurs, et la taille se fait tout à fait irrégulièrement. Le raisin sert pour la consommation, mais surtout pour la préparation d'un vin ordinaire, très médiocre, à faible degré alcoolique (8-9), rosé ou rose foncé, avec le goût spécifique de Labrusca, mais un peu atténué grâce à l'humidité excessive de la région. Ce vin se consomme d'ailleurs sur place. Dans beaucoup de régions, on en fabrique de l'eau-de-vie et cela surtout dans les districts de Batum et en Abkasi.

Au cours de ces dernières années, la culture d'Isabella a pris une telle extension dans la région d'Abkasi qu'on a envisagé la possibilité d'une campagne contre la culture de l'Isabella comme cela avait été le cas pour le Gamay, lors des Ducs de Bourgogne. Au Congrès viticole de Moscou, en 1923, le délégué du Commissariat à l'Agriculture d'Abkasi demanda l'autorisation d'interdire la culture de l'Isabella ; mais l'auteur de cet article intervint en faisant remarquer que les mesures prohibitives en agriculture ne sont pas efficaces et qu'il faudrait recourir à d'autres moyens. La question en est alors restée là.

Il est difficile de dire exactement quel est le rendement de ce cépage et quelle est la surface qu'il occupe, car les cépages sont dispersés sur les grands arbres, dans les champs, à la lisière des forêts et ne présentent pas le caractère de culture bien délimitée. Cependant on peut évaluer approximativement la surface occupée par l'Isabella à environ 5.500 hectares.

On peut supposer que la culture de ce cépage va disparaître, d'une part à cause de sa faible résistance au phylloxéra, qui lui porte un grand préjudice surtout au cours des années qui suivent la sécheresse, et d'autre part à cause de la médiocre qualité du vin qu'il produit. Malheureusement, nous n'avons pas encore un producteur direct qui puisse nous satisfaire, soit au

---

(1) A cette époque, presque toutes les nouveautés venant de l'étranger par mer passaient par le port d'Odessa, et c'est pourquoi l'Isabella ayant été introduite par la même voie fut baptisée par les indigènes « Odessa ».

point de vue de la qualité, soit à celui de la résistance au phylloxéra et aux maladies cryptogamiques, chose très importante pour ces régions à cause de leurs conditions climatiques tout à fait exceptionnelles. Il faut ajouter que la culture de l'Isabella est localisée dans la Géorgie occidentale et n'occupe en somme qu'une petite partie de la Géorgie viticole. Ainsi, en Kaketie et en Iméretie qui constituent la plus grande partie de la Géorgie viticole, on cultive les cépages du Vitis Vinifera, surtout indigène, et la culture s'y fait d'une façon rationnelle et moderne.

Si un jour Jason et les Argonautes revenaient en Colchide, ils trouveraient sûrement le Bélier dont ils ravirent jadis la Toison d'Or ; mais le trouveraient déjà bien tondu. Ils trouveraient des jeunes filles aussi belle que Médée, mais à la place de ce délicieux vin de Colchide, ils n'auraient plus que le vin importé d'Imérétie et Kaketie. Toutefois ils goûteraient du thé exquis, des fruits de primeurs, des oranges, des mandarines et d'autres produits du pays, dont la culture a pris ces derniers temps un développement considérable.

S. Tcholokachvili,

Professeur agrégé à l'Institut Polytechnique de Tiflis.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Groupement des Ingénieurs agricoles de Provence et Côte-d'Azur.** — Réunion et assemblée générale à Grasse, le dimanche 7 novembre. Rassemblement à 9 heures 1/2, cour de la gare de Cannes, après l'arrivée des trains 15 et 104.— Départ immédiat en auto-car. — Assemblée à 12 h. 1/2 à l'hôtel du Commerce, à Grasse : Nomination du bureau — Etude des vœux émis par les C. d'Avignon sur l'élargissement du Conseil des A. Unification des Statuts, délimitation des Groupes. vote par correspondance.

Extension de nos groupes et titre : « Groupe du Littoral Méditerranéen » — Vote par correspondance, Placement, Stages, Publication régulière des entrées et Sorties des Ecoles. (Si vous ne venez pas, envoyez vos idées).

Adhésion avant le 30 octobre au camarade Coutrot, Domaine du Moulin de l'Abacée, à Cannes.

## BIBLIOGRAPHIE

M. Jules Ventre, Professeur d'Œnologie à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, vient d'écrire des **conseils pour la vinification** qui paraissent à la librairie Coulet, 5, Grand'Rue, Montpellier. Bien que ce ne soit qu'une brochure, les lecteurs de cet ouvrage sont assurés d'y trouver la substance précieuse qu'ils ont trouvée toujours dans tous les livres de M. Ventre.

1 brochure in-8 franco, 2 fr. 25. — C. C. Postal Montpellier, N° 113.

**L'industrie Fromagère**, par M. Beau et Ch. Bourgoin, ingénieurs agronomes. I. La Science fromagère, 1 vol. in-16 de 216 pages avec figures, franco : 13 fr. 25 (Encyclopédie agricole Wery. Librairie J.-B. Baillière et fils, 19, rue Hautefeuille, à Paris).

Le premier volume, la Science fromagère, étudie toutes les questions d'ordre scientifique qui paraissent avoir, dans l'état actuel de nos connaissances, une importance primordiale, en vue du but à atteindre ; elle examine, en particulier, en détail d'abord, ce qu'est la matière première des fromages, c'est-à-dire la caséine, puis comment on la sépare des autres éléments du lait par coagulation ; ensuite comment on la transforme dans le fromage par la maturation, ce qui amène à étudier de plus près les ferments qui jouent le rôle principal dans cette dernière. De cette étude et, en particulier, du rôle de ces ferments les auteurs tirent un essai de classification rationnelle des innombrables espèces de fromages.

Le deuxième volume, la Technique fromagère, prend cette classification pour base, et décrit aussi exactement que possible au point de vue technique, et suivant un canevas toujours le même, afin de faciliter les comparaisons successivement : les fromages à pâte fraîche, dont les types sont les Suisses et les Demi-sels ; les fromages à la pâte molle, dont le Camembert est de beaucoup le plus important ; les fromages à pâte dure, parmi lesquels dominent l'Emmenthal et le Gruyère ; enfin les fromages à pâte bleue, dont le type est le Roquefort.

---

## CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Registre du Commerce de la Seine, N° 79.649.

*Emission de Bons P.-L.-M., à 15 ans 7 o/o de 500 francs*

Nets d'impôts présents et futurs à l'exception de la taxe de transmission et des droits de transfert ou de conversion.

Intérêts payables les 1er janvier et 1er juillet nets d'impôts présents et futurs pour les bons *nominatifs*.

Et sous déduction de la taxe de transmission pour les bons au *porteur*.

Premier coupon payable le 1er janvier 1927.

Remboursement au pair net d'impôt de 1927 à 1941 par tirages semestriels avec faculté pour la Compagnie d'amortir par rachats en Bourse.

Les Bons seront cotés à la Bourse de Paris.

Prix d'émission 420 fr. valable jusqu'au 31 octobre 1926.

On souscrit sans frais :

Au Secrétariat de la Compagnie, à Paris, 88, rue Saint-Lazare ;

Au Bureau des Titres, à Lyon, 11 bis, place Saint-Paul ;

Au Bureau des Titres, à Marseille, 17, rue Grignan ;

A Alger, 19, rue de la Liberté ;

Dans les gares P.-L.-M. (Réseaux métropolitain et algérien) ouvertes au Service de l'Emission ;

Par correspondance adressée avec les fonds au Secrétaire de la Compagnie, 88, rue Saint-Lazare, Paris (9e)

Les Maisons de Banque et les Notaires peuvent également recevoir les souscriptions et les transmettre au Secrétaire de la Compagnie.

# BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Un certain nombre de reventes de gros à gros ont eu lieu au cours de la dernière huitaine, dans les Entrepôts parisiens, car, par suite de retards, soit dans l'expédition des vins nouveaux, soit de livraisons partielles ou insuffisantes, quelques maisons se sont vues un peu à court, et ont dû s'adresser à d'autres négociants de la place, mieux garnis. Ces opérations se sont traitées à des prix de demande très divers, qui ont été acceptés par les acheteurs, lesquels ont enlevé immédiatement. Ces prix ne sauraient faire cours.

Pour les affaires ordinaires, on aurait payé, aux environs de 170 fr. des vins du Midi 8°, et de 185 fr. pour des 9° de même provenance ; les vins de 10° ont été très difficiles à trouver. Quant aux Algérie, on les aurait traités de 200 à 240 fr. l'hecto suivant degrés et qualité.

Les arrivages de vins nouveaux sont en retard à quai Rouen, où quelques Espagne rouges ont été traités de 185 à 190 fr. dédouanés ; des blancs d'Huelva l'ont été au même taux. Tous les prix sont en augmentation depuis une dizaine de jours.

En présence de la hausse, les demandes des détaillants sont suivies et pressantes, car chacun cherche à se créer un stock qui lui permette de pratiquer encore quelque temps des prix relativement bas, pour concurrencer ses voisins.

**Gard. — Nimes** — *Cours de la Commission officielle* :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 11 oct. | Cours du 18 oct. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8° | logé 7 fr. | Aramon | Aramon |
| 8 à 9° | le degré | 14 à 15 fr. le d. | 7 à 8° 15 à 15,50 |
| 9 à 10° | non logé | Montagne | Montagne |
| 11° | 6 à 7 fr. | 14 à 15 fr. | 14 à 15 fr. |
| 11 à | le degré | | |
| Costières | | | Blanc d'aramon |
| Rosé, paillet, gris | 7 fr. 50 le d. | 15 à 16 fr. | 16 fr. le degré |
| Blanc Bourret | | le degré | |
| Blanc Picpoul | | | |

**Beaucaire.** — Les vente de la semaine, à la cave coopérative, se sont faites à 137 fr. et 140 fr. (dernier cours), vin de 9 degrés.

**Hérault. — Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 12 octob. | Cours du 19 octob. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux sous marc | Vins nouveaux |
| 8 1/2 | | 13,50 à 14 fr. | 8 à 9° 125 à 130 |
| 9° | 55 | le degré | 9 à 10° 136 à 150 |
| 10° | à | Logés de 8 à | 10 à 11° 151 à 160 |
| 11° | 75 | 9° 1/2 14 à 15 fr. | 9° 1/2 14 à 15 fr. |
| Rosé | 7,25 à 7 fr. 75 le d. | 15 à 15 fr. | 16 à 17 fr. le d. |
| Blanc de blanc | 8 à 8,25 le d. | le degré | 17 à 18 le d. |

**Cette.** — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 13 octobre 1926

Vins rouges courant de 8 à 11 degrés, de 14 à 15 fr. le degré ; rosé, le degré 14 fr. 50 à 15 fr. 50; blanc, 16 à 17 fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés, de 14 fr. 25 à 14 fr. 75; 12 et au-dessus, le degré, 13 fr. à 14 fr. ; rosé 10 à 12 degrés, le degré, 13 fr. à 13 fr. 50 ; 12 deg. et au-dessus, 14 fr. 25 à 14 fr. 75 le degré, rosé 10 à 12 degrés, 14.50 à 15 fr. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

Vins d'Espagne, mistelle blanche, pas d'affaires.

**Candillargues** (Hérault). — Cave L., A., près Candillargues, 270 hectos vin rosé, 11°5, à 165 fr. l'hecto, pour une maison de Cette.

Un lot vin rouge, de cette même cave, 10°5, à 149 fr. l'hecto, pour une maison de Nimes.

**— Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 8 oct. | Cours du 15 oct. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| | | 13 à 14 fr. 50 | 120 à 125 fr. |
| 8° | | le degré | 128 à 135 fr. |
| 9° | Logé | » | 138 à 150 fr. |
| 10° | 7 à 7,25 fr. | » | 145 à 160 fr. |
| 11° | | » | » |
| Vins rosés 8° | | 14 à 15 fr. 25 | 124 à 128 fr. |
| Vins blancs | 7,25 à 7,50 le deg. | le degré | |

On signale les ventes suivantes : cave L. C. à Béziers, rouge, 1800 hectos, 9 deg. 5, à 140 fr. ; cave P., à M. B., à Servian, 3.000 hectos environ, 10 degrés, à 150 fr., logé ; cave G., à B., 2.500 hectos, 10 deg. 3, à 150 fr. ; cave L. C., à M. B., à M., 9 deg. 7, à 147 fr. ; cave E., à P.-l.-B., partie rosé, 650 hectos, à 16 fr. 50 le degré ; cave Mme L., à A., 1.000 hectos, 10 degrés, rouge, retiraison rapide, à 150 fr. Divers lots de clairette à 225 fr. l'hecto ; divers lots bourrets à 17 fr. le degré.

**Pézenas.** — Cours des vins, semaine du 16 octobre 1926 :

Récolte 1926. Vins rouges, de 7 à 8 degr. de 15 à 15 fr. 50 le degré ; 8 à 11 degrés, de 14 à 14 fr. 50 le degré.

Rosés, de 15 fr. à 16 fr. le degré ; blancs, de 15 à 16 fr. le degré ; bourrets et picpouls, de 15 fr. 50 à 16 fr. le degré. Clairette de 15 à 16 fr. le degré.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

**Olonzac.** — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 10 octobre.

Vins nouveaux 1926, 15 fr. le degré.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

**Aude. — Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 7 oct. | Cours du 14 oct. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 7 à 8 | logé | | 115 à 120 fr. |
| 8 à 9° | 7 francs | 14 à 15 fr. | 120 à 132 fr. |
| 9 à 10° | le degré | le degré | 132 à 147 fr. |
| 10 à 11° | | | 147 à 162 fr. |
| 11° et au-dessus | | | |

**Carcassonne.** — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 16 octobre 1926 :

Vins rouges de 8 à 9 degrés, de 120 à 135 fr.; de 9 à 10 degrés, de 135 à 148 fr.; de 10 à 11 degrés, de 148 à 160 fr.; de 11 à 12 degrés, de 160 à 168 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

**Lézignan** (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 :

Vins du Minervois et des Corbières: 14 fr. à 15 fr. le degré logé.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions, et avec appellation d'origine Minervois ou Corbière.

**Cacassonne.** — Il a été traité 1000 hectos de vin rouge, 8 deg. à 8 deg. 5, à 15 fr. 75 le degré, logé décembre ; 2000 hectos, de 7 à 7 deg. 5, à 16 fr. 50 le degré, logé ; 2.000 hectos, de 10 à 10 deg. 5, Minervois logés sur mars, à 15 fr. 50 le degré, et 3 000 hectos de 9 degrés, à 15 fr., logés décembre.

Signalons quelques ventes en petits lots, dont les prétentions des vendeurs ont paralysé les transactions, ont a offert pour des petits lots à enlever dans huitaine, 8 degrés, à 16 fr. ; des 9 degrés à 18 fr., sans résultats pour des foudres de 100 à 150.

**Pyrénées-Orientales. — Perpignan. —** On cote :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 9 octob. | Cours du 16 octob. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8° | logé | 13 à 15 fr. | 120 fr. |
| 9° | 7 fr. le degré | le degré | 126 à 135 fr. |
| 10° | non logé | | 140 à 150 fr. |
| 11° | 6 fr. 50 le deg | | 150 à 165 fr. |
| 11 à 12° | | | |
| 12 à 13° | | | |

Gironde. — **Bordeaux.** — Vins. — Les premiers moûts récoltés accusent une teneur en sucre tout-à-fait remarquable, on espère que l'année 1926 sera, au point de vue vinicole, une grande année. On nous signale la vente des vins de 1926 de Château Cheval Blanc à Saint-Emilion, à 28.500 fr. le tonneau. La vente des vins ordinaires est assez peu active, les prix sont toujours en hausse. On cote les vins rouges de 1.600 à 1.800 fr. le tonneau, nu, et les vins blancs de 1.800 à 2.000 fr.

Charente. — Dans les *Charentes*, les vendanges commencent à peine. La gelée a enlevé près du tiers de la récolte ; la coulure et les maladies en ont détruit un second tiers, de sorte que c'est à peine 30 ou 40 o/o d'une production normale qu'on peut évaluer le rendement. On ne signale pas encore de prix bien fermes, mais on parle cependant de 20 fr. le degré.

**Bouches-du-Rhône.** — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 13 octobre. Région vins nouveaux rouge 14.25 à 15 fr. le degré ; rosé 15 fr. à 16 fr. le degré ; blanc 16 fr. le degré.

Vins nouveaux d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 165 à 175 fr. l'hecto ; 11 à 12 deg. 175 à 185 francs l'hectolitre.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

**Aubagne** (B.-du-R.). — La propriété se réserve toujours. Hausse. Les cours oscillent, pour les rouges, entre 14.25 et 15 fr. le degré.

ALSACE. — **Strasbourg.**

| | Haut-Rhin | Bas-Rhin |
|---|---|---|
| | — | — |
| Vins blancs courants : | | |
| Nouveaux | 300 à 340 | 280 à 300 |
| Vieux | 280 à 300 | 250 à 270 |
| Vins blancs supérieurs : | | |
| Nouveaux | ... à ... | ... à ... |
| Vieux | 340 à 400 | 330 à 360 |
| Vins blancs fins : | | |
| Nouveaux | ... à ... | ... à ... |
| Vieux | 560 à 580 | 580 à ... |
| Vins rouges : | | |
| Nouveaux | 250 à ... | |

L'hecto nu, gare départ.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 1er octobre 1926.

Vin rouge :

Toutes qualités réunies, le degré, 12 fr. 75 à 13 fr. 75.

Vin blanc :

De raisins rouges, de 13 fr. à 13 fr. 50 le degré.

De raisins blancs, le degré, de 13.50 à 15 fr.

Vins de distillerie (propriété), sans affaires.

Nus, quai Alger.

### Alcools

**Nimes.** — 3/6 bon goût, 86 degrés, 940 à 950 fr. ; 3/6 de marc, 86°, 890 à 900 fr. ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 520 à 530 fr.

**Béziers.** — Trois-six de vin 86°, de 875 à 900 fr. ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, 625 à »»» fr. ; trois-six de marc, 86°, degrés, 850 à 860 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 500 à 520 fr.

**Montpellier.** — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, pas d'affaires ; eaux-de-vie de marc 86°, »»» fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 160°, 1.250 à 1.275 pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, 530 à 540 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

**Narbonne.** — 3/6 de vin du Midi, 86°, de 870 à »»» fr. les 86 degrés ; trois-six de marc, 86°, 860 à »»» fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°,

560 fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, 520 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

**Perpignan.** — Alcool base 86°, 875 fr. l'hectolitre.

**Alger.** — 3/6 de vin rectifié, extra neutre, 1.050 fr.

LES VENTES DES LIES

Montpellier. — La cave coopérative de St-Geniès-de-Malgoirès (Gard), a vendu ses lies fraiches au prix de 45 fr. 66 les 100 kilos, pris en cave, tous frais en sus.

TARTRES

**Bordeaux.** — Lie de vin sèche 2.70 à 3.60 le degré bitartrate de potasse selon rendement ; tartre brut rouge 74/75 0/0, 5.50 le degré bitartrate ; tartrate de chaux 50 o/o, acide, 6 à 6.10 ; crême de tartre 90/92 o/o, 875 à 900 francs les 100 kilos ; dito 95 o/o, 920 fr. les 100 kilos ; 99 o/o, 950 fr. les 100 kilos.

CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.* — 19 octobre 1926.

| | octobre | novembre | 4 de novembre |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Blé ..... | 234,25-234 P. | 235 V. | 236-236,25-236,50 P. |
| Seigle..... | 180 N. | 180 N. | 186 N. |
| Avoine noire. | 126-126,25 P. | 131 P. | 136,50-136,25 P. |
| Avoine..... | 126 N. | 130 N. | 136 N. |

**New-York.** — On cote en clôture :

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| | — | — | — | — |
| Blés roux d'hiver..... | 1,51 1/2 | 146.10 | 194.81 | + 1.61 |
| Décembre..... | 1,45 1/2 | 140.31 | 187 09 | + 1.28 |
| Mai..... ..... | 1,49 3/4 | 144.42 | 192.56 | + 1.45 |
| Maïs disp ..... | 83 5/8 | 92.90 | 116.13 | — 0.87 |

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 156 »/» c. le bushel (200 fr. 60 les 100 kilos) bigarré durum 147 »/» cents (189 fr. 02).

**Alger.** — Blé tendre colon, supérieur, Hauts-Plateaux nominal, de 239 à 242 fr.

Blé tendre colon toutes provenances, de 233 à 236 fr.

Blé dur colon supérieur, 240 à 243 fr.

Blé dur colon toutes provenances, 235 à 238 fr.

Orge colon, 141 à 144 fr.

Orge marchande, 134 à 138 fr.

Avoine de France, de 136 à 138 fr.

Avoine d'Algérie, 139 à 142 fr.

DIVERS

**Cette.** — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, »»» à »»» fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 210 à 220 fr. ; sulfate potasse 48/52, 115 à 120 fr. ; chlorure potassium 48/52, 85 à 90 fr. ; sylvinite riche 20/22, 33 à 36 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, »»» à »»» fr. ; superphosphate minéral 14, 33 à 37 fr. ; sulfate de fer 38 à 42 ; logé gare de Cette.

*Le Gérant :* G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du Dimanche 10 octobre au Samedi 16 octobre 1926*

| | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill | PLUIE 1925 mill |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Nantes** | | | | | | |
| Dimanche... | 20 | 10 | 16 | » | 1 | » |
| Lundi..... | 13 | 12 | 18 | 4 | 2 | » |
| Mardi..... | 22 | 13 | 16 | 5 | 1 | » |
| Mercredi... | 19 | 16 | 18 | 8 | » | » |
| Jeudi..... | 21 | 12 | 14 | —1 | 1 | » |
| Vendredi... | » | 16 | 12 | » | 1 | » |
| Samedi..... | 22 | 17 | 15 | 2 | » | » |
| Total.. | 530 | 256. | 373 | 187. | 19 | 10.1 |
| **Rochefort** | | | | | | |
| Dimanche.. | 18 | 14 | » | » | 3 | » |
| Lundi..... | 13 | 12 | » | » | 2 | » |
| Mardi..... | 16 | 17 | » | » | 5 | » |
| Mercredi.. | 18 | 18 | » | » | 1 | » |
| Jeudi..... | 16 | 16 | » | » | 2 | » |
| Vendredi.. | 17 | 16 | » | » | 1 | » |
| Samedi..... | 18 | 9 | » | » | » | » |
| Total..... | 523 | 358. | 15 | 22 | 15.2 | 36.3 |
| **Clermont-Ferrand** | | | | | | |
| Dimanche.. | 24 | 12 | 22 | 3 | 1 | » |
| Lundi..... | 17 | 10 | 22 | 6 | 5 | » |
| Mardi..... | 19 | 12 | 8 | » | » | » |
| Mercredi.... | 22 | 12 | 15 | » | » | » |
| Jeudi..... | 22 | 14 | 13 | —3 | » | » |
| Vendredi.... | 24 | » | 9 | —6 | » | » |
| Samedi..... | » | 5 | 12 | » | » | » |
| Total.... | 542 | 209. | 296 | 134. | 21.4 | 12.5 |
| **Bordeaux** | | | | | | |
| Dimanche.. | 22 | 13 | 19 | 9 | 7.5 | 2 |
| Lundi..... | 20 | 8 | 22 | 13 | 0.5 | 3 |
| Mardi..... | 20 | 14 | 17 | » | 11 | » |
| Mercredi... | 21 | 14 | » | 3 | » | » |
| Jeudi..... | 21 | 14 | 19 | 9 | » | 1 |
| Vendredi... | 23 | 10 | » | —4 | 0.4 | » |
| Samedi .... | 24 | 10 | 22 | —1 | » | » |
| Total .... | 557 | 263 | 424 | 194 | 26.7 | 48.2 |
| **Toulouse** | | | | | | |
| Dimanche .. | 23 | 11 | 23 | 12 | » | » |
| Lundi..... | 19 | 11 | 21 | 13 | » | 12 |
| Mardi..... | 26 | 13 | 16 | 11 | » | 11 |
| Mercredi.... | » | 13 | 16 | 6 | » | » |
| Jeudi..... | 24 | 9 | » | 6 | » | » |
| Vendredi... | 28 | 9 | 17 | —2 | » | » |
| Samedi..... | 31 | 9 | 19 | » | » | » |
| Total | 657. | 340. | 427 | 228 | 33.2 | 25 |
| **Perpignan** | | | | | | |
| Dimanche | 27 | 16 | 20 | 13 | » | 0.5 |
| Lundi..... | 25 | 16 | 19 | 14 | » | 52. |
| Mardi..... | 26 | 14 | » | 14 | » | 15. |
| Mercredi.. | 27 | 15 | 21 | 11 | » | » |
| Jeudi ..... | 25 | 14 | 19 | 11 | » | » |
| Vendredi.... | 29 | 13 | » | 6 | » | » |
| Samedi .... | 27 | 13 | 22 | 11 | 0.2 | » |
| Total... | 661 | 427 | 437 | 315 | 13.6 | 143 |

| | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill. | PLUIE 1925 mill |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Mourmelon** | | | | | | |
| Dimanche | 18 | 8 | 18 | 0 | 1 | » |
| Lundi | 16 | 3 | 19 | 2 | » | » |
| Mardi | 16 | 14 | 16 | 6 | » | » |
| Mercredi | 18 | 15 | 12 | 10 | » | » |
| Jeudi | 18 | 8 | 10 | —3 | 1 | » |
| Vendredi | 19 | 14 | 12 | 1 | » | » |
| Samedi | » | 15 | 11 | 7 | » | 5 |
| Total | 530 | 245 | 397 | 136. | 19.4 | 12 |
| **Besançon** | | | | | | |
| Dimanche | 24 | 13 | 16 | 4 | 5 | » |
| Lundi | 18 | 7 | 13 | 4 | » | » |
| Mardi | 17 | 11 | » | 2 | » | » |
| Mercredi | 17 | 15 | » | 7 | » | » |
| Jeudi | 20 | 14 | 9 | —1 | » | » |
| Vendredi | 20 | 12 | 9 | —1 | 1 | » |
| Samedi | 22 | 9 | » | 4 | » | » |
| Total | 591 | 261 | 129 | 172 | 11 | 6 |
| **Lyon** | | | | | | |
| Dimanche | 20 | 15 | 18 | 6 | 0.1 | » |
| Lundi | 17 | 7 | 16 | 9 | » | » |
| Mardi | 20 | 10 | 15 | 4 | » | » |
| Mercredi | 20 | 9 | 15 | 3 | » | » |
| Jeudi | 23 | 12 | 12 | —2 | » | » |
| Vendredi | 25 | 11 | 12 | —2 | » | » |
| Samedi | 25 | 6 | 13 | —2 | » | » |
| Total | 591 | 254 | 434 | 197 | 7.4 | 70 |
| **Marseille** | | | | | | |
| Dimanche | 26 | 15 | 24 | 9 | » | » |
| Lundi | 24 | 11 | » | 14 | » | » |
| Mardi | 22 | 9 | 18 | 9 | » | 8 |
| Mercredi | 25 | 12 | 18 | 12 | » | » |
| Jeudi | 25 | 11 | 19 | 7 | » | » |
| Vendredi | 27 | 13 | 15 | 3 | » | » |
| Samedi | 26 | 11 | 19 | 3 | » | » |
| Total | 594 | 342 | 471 | 264 | 3 | 8 |
| **Montpellier** | | | | | | |
| Dimanche | 22.3 | 14.9 | 21.5 | 11.0 | » | 10.7 |
| Lundi | 22.8 | 11.3 | 13.9 | 12.9 | » | 27.2 |
| Mardi | 23.3 | 11 2 | 21.5 | 9.0 | » | » |
| Mercredi | 24.6 | 13.5 | 19.9 | 6 5 | » | 0.2 |
| Jeudi | 26.6 | 13 5 | 18 9 | 4.2 | » | » |
| Vendredi | 26.2 | 10.0 | 19 5 | 0.9 | » | » |
| Samedi | 24.6 | 10 5 | 23.0 | 5 0 | » | » |
| Total | 703.8 | 381 8 | 637 3 | 288.2 | 19.4 | 48.2 |
| **Alger** | | | | | | |
| Dimanche | 22 | 22 | » | » | » | » |
| Lundi | 30 | 22 | » | 18 | » | » |
| Mardi | » | 19 | » | » | 1.2 | » |
| Mercredi | 25 | 20 | » | » | » | » |
| Jeudi | 22 | 20 | » | » | » | » |
| Vendredi | » | 20 | » | 16 | » | » |
| Samedi | » | » | 21 | » | » | » |
| Total | 212 | 365 | 224 | 190 | 10.2 | » |

**Observations.** — Automne.

**Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles**
AU CAPITAL DE QUATRE MILLIONS
**Siège Social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V°)**
USINE à BEAUCAIRE (Gard)
R. du C. Paris, N. 45,079.

## Traitements d'Hiver de la Vigne
contre APOPLEXIE, FOLLETAGE, PYRALE

# Pyralumnol

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques;
Le seul produit à efficacité prolongée, à action durable.

***Notices et Renseignements sur demande***

**Direction Commerciale : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER**

# RECONSTITUTION
DES
# VIGNOBLES

## :: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

# Paul GROS & Cie

ROYAN
**(Charente-Inférieure)**

ALGER
**(13, avenue Pasteur)**

# Le Mildiou de la Vigne

CARACTÈRES — CONDITION DE DÉVELLOPPEMENT — TRAITEMENT

Par L. RAVAZ

PROFESSEUR DE VITICULTURE
IRECTEUR DE LA STATION DE RECHERCHES VITICOLES A L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE DE MONTPELLIER

*Extrait de la Table des Matières*

Historique. — Origine. — Caractères. — Dégâts. — Etiologie : Les zoospores, le mycélium, les suçoirs ; les conidies, comment elles germent.

Les spores d'hiver : Leur germination, contamination de la vigne.. — Conditions de développement de la maladie. Influence de la température et de l'humidité sur la germination des conidies, sur la contamination et sur le développement des taches. Taches d'huile et taches blanches. — Influence du sol, des pratiques culturales, des labours, de l'herbe, du sujet, etc.

Résistance des diverses espèces et variétés de vignes.

Traitement. — Destruction des conidies et des zoospores. — Le cuivre. — Les verdets.

La bouillie bordelaise, préparation. — Influences des modes de préparation sur les qualités. Structure physique, composition chimique. Bouillies acides et alcalines.

La bouillie Bourguignonne ; préparation, état physique, composition. — Eau céleste Ammoniure de cuivre. — Propriétés des bouillies : adhérence, mouillabilité ; Bouillies mouillantes. — Bouillies soufrées.

Poudres. — Pulvérisateurs. — Le cuivre et le vin. — Le cuivre et la végétation. — Le cuivre dans le sol.

Un volume in-8 de 200 pages avec 48 figures dans le texte.

COULET et FILS, Libraires-Editeurs, Grand'Rue, 5, MONTPELLIER. — Prix. 9 fr. Franco poste, 10 fr.

# L'Hiver aux Pyrénées

## FONT-ROMEU (Pyrénées-Orientales)

Incomparable Station climatique d'Hiver. — **Le Grand Hôtel** (1800 mèt. d'altitude).

*Saison d'Hiver : 15 Décembre à Mars.*

*Sports d'Hiver :* Ski, bobsleigh, luge, traîneau, skijoring, patinage, hockey, curling.

## LUCHON-SUPERBAGNÈRES (Haute-Garonne)

La Grande Station des Sports d'Hiver. — **L'Hôtel de Superbagnères** (1800 m. d'alt.), relié à Luchon par un Chemin de Fer électrique à crémaillère.

*Saison d'Hiver : 20 Décembre à Mars.*

*Sports d'Hiver :* Ski, bobsleigh, luge, traîneau, patinage, hockey, curling.
(remontée mécanique des sportmen et de leurs appareils).

**Dans ces deux Hôtels** *Conditions spéciales pour un séjour minimum de 7 jours. Arrangements pour familles.*

***Pour tous renseignements s'adresser à :***

M. le Directeur du Grand-Hôtel, **Font-Romeu** (Pyrénées-Orientales)

M. le Directeur de l'Hôtel de Superbagnères, **Luchon** (Haute-Garonne).

Reg. Com. Seine N° 72441.

**SULFATE d'AMMONIAQUE**
20 o/o d'Azote ammoniacal

**CIANAMIDE**
15 ou 20 o/o
Azote ammoniacal

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
4, Rue de l'Herberie, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
**BONS ENGRAIS AZOTÉS**
pour VIGNES

EN VENTE dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
# J.-B. TORRILHON
AU CAPITAL DE 7.500.000 DE FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
**Caoutchouc** pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
**Courroies** pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.
**Vêtements imperméables** pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
**Bandage cloisonné « Le Touriste »**, breveté S. G. D. G.
**Bandes pleines et Bandes américaines B. et S.** pour voitures attelées.
**Chaussures caoutchouc** pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

AGENCES
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

**SUCCÈS COMPLET AUX VENDANGES**
***OFFRE GRATUITE***
*d'une intéressante brochure de 48 pages*
sur la
**Vinification parfaite**
et Amélioration de Qualité des VINS
ROUGES et BLANCS, fins et ordinaires
AVEC LES
**RADIOLEVURES DE LA CLAIRE**
ET LE
**BIOSULFITE JACQUEMIN**
(20 o/o anhydride sulfureux
et 20 o/o phosph. bi-ammonique en vol.)
Résultats: **Amélioration générale du vin**
Augmentation du degré alcoolique
Bouquet plus développé
Clarification rapide
Conservation assurée
**DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.**
Brochure envoyée gracieusement sur demande adressée à
**L'INSTITUT JACQUEMIN**
MALZÉVILLE-NANCY (M.-&-M.)

# ENGRAIS PLASMIN
Fluoré Complet
(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)
**Fumure supérieure**
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES
RÉSULTATS MERVEILLEUX
SUR TOUTES CULTURES
**Gros rendements**
*Demander renseignements gratuits, analyse et prix*
à INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-et-M.)
Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

# LES
# MARCS-ENGRAIS
## fabriqués avec du
# Microphosphate Schlœsing
## sont parfaits

Aussi, beaucoup de Coopératives vinicoles ont-elles définitivement renoncé aux scories — plus chères sans être meilleures —, pour adopter le **MICROPHOSPHATE SCHLŒSING.**

---

## MÊME SUCCÈS
pour le
## SOUFRE A COMBUSTION SANS COULURE
# GLORIA-SCHLŒSING
qui a supplanté les mèches soufrées dans la presque totalité des caves et des chais.

---

*Adressez les demandes de Renseignements et Notices, commandes, etc. aux*

# USINES SCHLŒSING FRERES & Cie
**175, rue Paradis, MARSEILLE**

ou à leurs **Agents et Représentants**

**Agence et Dépôt à Bordeaux, 59 bis, cours Victor-Hugo.**

EDITION DE L'EST-CENTRE

47e Année. — N° 44 Dimanche 31 Octobre 1926

Tome LXXXVI

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le " Messager agricole du Midi " et " La Vigne Américaine "

Publié sous la direction de

**L. DEGRULLY & L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY.**

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

**COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE**

**R. Bichet**, professeur d'Agriculture à Villefranche.
**C. Blin**, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
**D. Donon**, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.
**L.-J. Grandvoinnet**, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain
**J. Guichérd**, Insp. gén. de l'Agric.
**G. Jannin**, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
**Lebrun**, directeur des services agricoles de la Marne.
**J.-B. Martin**, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
**L. Mathieu**, directeur de l'Institut Œnotechnique de France.
**L. Rougier**, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.
**Roy**, directeur des Services agricoles de l'Isère.
**Vermorel**, président du Comice agricole du Beaujolais.

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**

et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun.

**Il publie des planches coloriées hors-texte**

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **34** fr. — Pays étrangers, **60** fr.

**Le Numéro : 75 centimes**

*Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces*

A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

MISSOURI BOTANICAL GARDEN LIBRARY
RECEIVED
NOV 18 1926

**Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles**
AU CAPITAL DE QUATRE MILLIONS
**Siège Social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V^e^)**
USINE à BEAUCAIRE (Gard)
R. du C. Paris, N. 45,079.

## Traitements d'Hiver de la Vigne

contre APOPLEXIE, FOLLETAGE, PYRALE

# Pyralumnol

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques ;
Le seul produit à efficacité prolongée, à action durable.

***Notices et Renseignements sur demande***

**Direction Commerciale : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER**

# RECONSTITUTION

DES

# VIGNOBLES

## :: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

# Paul GROS & C^ie^

ROYAN
(Charente-Inférieure)

ALGER
(13, avenue Pasteur)

# CUVES A VIN, ALCOOL

*avec ou sans revêtement en verre*

**BORSARI & C°**
Ingénieurs-Constructeurs

**PARIS**, 8, Boulevard St-Martin (10e)
**BÉZIERS**, 75, Boulevard de Strasbourg

*Adresses télégraphiques :* **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
*Téléphone :* **Paris Nord - 16,75** **Béziers 132?**

***Projets, devis, visites gratuits*** R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

# A VENDRE

**SEIBEL** 4643 - 4986 - 5409 - 5437 - 5455 6468 - 6740 - 6805 **Greffés sur 3309.**

**Boutures et Racinés** 4643 - 4986 - 4995 5213 - 5279 - 5409 - 5455 - 5760 - 5916 - 6905 6906. *Authenticité garantie.*

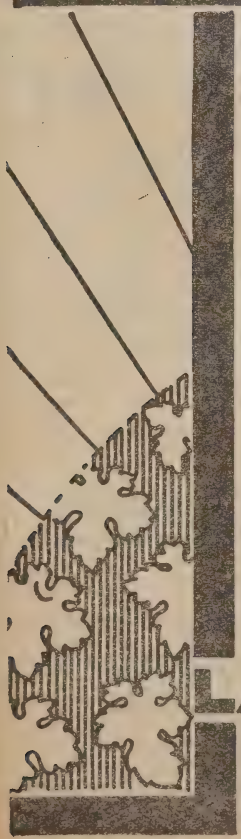
**Marcellin LEFAURE,**
Chevalier du Mérite Agricole.
Propriétaire-viticulteur aux **Sables**
**Villefranche** (Rhône)

## UN CÉPAGE SENSATIONNEL
**" Le Tank "**

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon. Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à M. **MANUEL, A MONTSEVEROUX** (ISÈRE), qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures.



## Souches bien nourries portent de belles grappes

Vos souches ne peuvent porter de belles grappes, abondantes et grasses, que si elles ont été bien nourries. Or, cette nourriture indispensable, le sol appauvri, ne peut la leur donner. Nourrissez-les donc vous-même avec du

# VIGOR

"l'aliment complet"
de la vigne.

# LA LITTORALE

BÉZIERS (Hérault)

**SULFATE d'AMMONIAQUE**
20 o/o d'Azote ammoniacal

**CIANAMIDE**
15 ou 20 o/o
Azote ammoniacal

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
4, Rue de l'Herberie, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
**BONS ENGRAIS AZOTÉS**
pour VIGNES

**EN VENTE** dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
# J.-B. TORRILHON
AU CAPITAL DE 7.500.000 DE FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
**Caoutchouc** pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
**Courroies** pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.
**Vêtement imperméables** pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
**Bandage cloisonné « Le Touriste »**, breveté S. G. D. G.
**Bandes pleines et Bandes américaines B. et S.** pour voitures attelées.
**Chaussures caoutchouc** pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

AGENCES
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

**SUCCÈS COMPLET AUX VENDANGES**
***OFFRE GRATUITE***
*d'une intéressante brochure de 48 pages*
sur la
**Vinification parfaite**
et Amélioration de Qualité des VINS
ROUGES et BLANCS, fins et ordinaires
AVEC LES
**RADIOLEVURES DE LA CLAIRE**

ET LE
**BIOSULFITE JACQUEMIN**

(20 o/o anhydride sulfureux
et 20 o/o phosph. bi-ammonique en vol.)

Résultats: **Amélioration générale du vin**

Augmentation du degré alcoolique
Bouquet plus développé
Clarification rapide
Conservation assurée

**DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.**

Brochure envoyée gracieusement sur demande adressée à
**L'INSTITUT JACQUEMIN**
**MALZÉVILLE-NANCY (M.-&-M.)**

# ENGRAIS PLASMIN
**Fluoré Complet**
(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

**Fumure supérieure**
**pour CULTURE INTENSIVE**
**et VIGNES**

RÉSULTATS MERVEILLEUX
SUR TOUTES CULTURES

**Gros rendements**

*Demander renseignements*
*gratuits, analyse et prix*

**à INSTITUT JACQUEMIN**
**Malzéville (M.-et-M.)**
Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

47e Année. — N° 44 31 Octobre 1926.

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


| | | |
|---|---|---|
| **L. Ravaz**..... | Chronique. — Le cas du Grand Noir ; — Sur le Terret noir..... | 413 |
| **Marcel Dijol**..... | Des diverses garanties contractuelles contre l'instabilité de la valeur monétaire..... | 418 |
| **G. Nicolas**..... | Quelques blés nouveaux..... | 423 |
| **René Lafon**..... | Modifications à apporter aux tailles Guyot simple et double (à suivre)..... | 425 |
| | **Bulletin commercial. — Observations météorologiques.** | |


# CHRONIQUE

## Le cas du Grand Noir

Le Grand noir de la Calmette (ou Morrastel-Bouchet à sarments érigés — le vrai Morrastel-Bouschet ayant des sarments étalés) a gagné de beaucoup de terrain depuis quelques années : parce qu'il débourre tard et échappe ainsi parfois aux gelées, d'où son utilisation dans les parties basses et froides ; qu'il craint peu le mildiou quand il est en végétation active, je veux dire au printemps et dans les premiers mois de l'été, par contre, il le craint plus que d'autres à l'automne ; qu'il souffre peu de la cochylis-eudémis ; qu'il ne coule pas ; qu'il produit beaucoup de grappes tassées mais à grains petits, et que son vin, s'il n'est pas fin, fin, est très coloré, d'une couleur qui pourrait être plus franche.

En résumé, le Grand noir produit régulièrement chaque année ; mais il lui arrive plus qu'à d'autres de trop produire. Il produit trop non pas en volume de liquide, — le rendement en moût est moins élevé que celui de l'Aramon et de beaucoup d'autres cépages qui sont tout en jus — mais en volume de grappe. La charpente de ses grappes et grapillons, rafle et pédicelles, la peau de ses grains dont la surface, l'épaisseur étant supposée constante pour une même unité de volume, croît en raison inverse du carré diamètre

des grains, les pépins constituent une masse considérable, inutile d'abord, mais nuisible en ce qu'elle absorbe pour rien une quantité considérable d'éléments nutritifs. Autrement dit, pour un même rendement en moût ou en vin, les variétés à grappes bien charpentées, mais avec de nombreux petits grains sont beaucoup plus exigeantes et par suite plus épuisantes que les variétés à grappe tendre et à gros grains. C'est le cas du Grand noir, qui tout en produisant moins que l'Aramon est néanmoins plus épuisant.

D'où les affaiblissements nombreux signalés sur cette vigne depuis quelques années.

Grand noir doit donc être surveillé de près. On reconnaît que tout ne se passe pas normalement chez lui à la couleur rougeâtre ou chocolat que ses feuilles prennent de bonne heure, par exemple, pendant la vendange ou un peu après. Bien portant, je veux dire vigoureux, il reste sensiblement vert après la vendange, sauf quelques petites taches rouges disséminées sur les feuilles, car il est dans sa nature d'avoir le rougissement facile.

La teinte chocolat à la face supérieure des feuilles indique un épuisement dû à la production de l'année courante. L'année suivante, la souche pousse mal ou peu, rougit de bonne heure, marque chez le Grand noir de l'affaiblissement réalisé, d'où un fonctionnement insuffisant des racines, les souches épuisées en perdant beaucoup durant l'hiver.

D'autres causes peuvent intervenir et aggraver l'état de la souche. Un de nos correspondants nous écrit, et le cas cité est très fréquent :

« En ma qualité de vieil abonné du *Progrès Agricole*, je prends la liberté de vous adresser un colis contenant 4 souches arrachées parmi 200 environ, à peu près pareilles, prises dans une jeune vigne de Grand Noir greffés sur Rupestris du Lot.

Cette vigne a été plantée en janvier 1923 en greffés-soudés.

De la plantation à 1926, elle s'est développée d'une façon normale.

Mais cette année, la végétation a été au départ languissante et irrégulière. Sur 2000 pieds que contient cette parcelle, 200 sont restés jaunes et rabougris au milieu des autres fort beaux.

La terre est forte et argilo-calcaire (la teneur en calcaire d'après une analyse de 1909, faite à l'Ecole d'Agriculture, serait de 33 o/o.).

Les travaux ont été toujours régulièrement faits. Une fumure (fumier et engrais complet) a été appliquée en 1924.

J'ajoute que dans une parcelle attenante, 3500 pieds plantés la même année, 1923, en Rupestris du Lot et greffés en place, en aramon en 1924, sont de toute beauté. Je ne sais à quoi attribuer ce dépérissement. Je vous serais

reconnaissant de me dire à quoi vous l'attribuez et le remède que vous préconisez pour redonner une végétation normale aux souches malades.

Je me propose de tailler de bonne heure, de badigeonner avec une solution de sulfate de fer à 20 o/o, d'appliquer ensuite une bonne fumure avec des engrais chimiques et une addition de 400 gr. sulfate de fer par pied. Qu'en pensez-vous ? ».

A. Combettes
Propriétaire-viticulteur, Sallèles-d'Aude.

Ici les vignes de Grand Noir se sont à peu près bien développées jusqu'en 1925, à en juger par la grosseur des sarments réservés à la taille ; en 1926, les pousses ont été très courtes et grêles avec tendance chez quelques-unes au Court-Noué ; bref, affaiblissement très accentué. Il est très probable qu'en 1925 elles ont produit plus qu'elles ne devaient par rapport à leur vigueur, qui n'était déjà pas grande. Mais l'affaiblissement a été augmenté encore par une particularité qui est plus fréquente qu'on ne croit et sur laquelle il est bon d'attirer l'attention : les greffés-soudés utilisés étaient mal soudés, ou seulement soudés des deux côtés dans le plan des languettes — ayant été obtenus à la greffe anglaise — et non sur tout le pourtour de l'assemblage. Sujet et greffons ne sont ici unis que par deux bandes latérales opposées l'une à l'autre et séparées par deux autres bandes mortes ou inactives, supprimant les communications entre le sujet et le greffon ; elles n'apparaissent pas au premier coup d'œil, étant plus ou moins dissimulées par les tissus voisins, mais en disloquant la soudure, on les met nettement en évidence.

Les greffés-soudés à soudure bilatérale sont plus fréquents qu'il ne faudrait. Il y a donc lieu d'examiner attentivement à ce point de vue au moment de l'emploi, ceux qu'on produit ou qu'on achète.

Si le jeune plant mis en place pousse vigoureusement, les parties non soudées sont bientôt enveloppées par les tissus avoisinant ; la soudure se complète et devient totale. Mais si le développement est plutôt lent, ce qui est presque la règle chez les greffés-soudés, les souches qui présentent ces particularités grossissent seulement sur deux côtés, et beaucoup plus vite que dans une soudure complète. Le sujet restant grêle par suite d'une alimentation restreinte, il en résulte une compression du greffon sur le plan de soudure, qui joue le même rôle de barrage qu'une ligature, et qui s'oppose à la migration vers les racines des matières élaborées par le greffon, ce qui lui fait prendre une coloration d'un beau rouge. Les

greffes qui présentent cet aspect ont habituellement un gros greffon par rapport au sujet.

Le barrage dû à la compression peut encore devenir plus important. C'est lorsque le greffon grossit beaucoup plus vite que le sujet : alors il le déborde de plus en plus en descendant, l'enserre comme dans un collier et l'étrangle : d'où rougissement extrêmement intense, puis la mort.

Le sujet des vignes qui rougissent ainsi depuis plusieurs années, a une écorce qui reste adhérente et porte des cannelures, notamment au voisinage de la soudure : la vigueur de la plante se réduit de plus en plus.

Les affaiblissements ne se produisent pas partout ; en terrain sain, perméable et fertile, ils sont rares. Mais dès que le sol et surtout le sous-sol deviennent défavorables, soit par excès d'humidité au printemps, soit par une compacité excessive qui joue sensiblement le même rôle asphyxiant, tout excès de production ou toute défectuosité de la soudure analogue à celle dont nous nous occupons amènent — les effets de ces causes diverses s'ajoutant — l'affaiblissement de la souche avec teinte chocolat ou rouge du feuillage.

Sur la soudure, on ne peut pas grand chose immédiatement ; à la longue, de bonnes fumures pourront en assurer l'achèvement. Il faudra donc employer des engrais à action rapide, qui, en outre, donneront à la plante la vigueur désirable. Sur le sol, tout ce qui peut l'aérer, l'assouplir est utile.

Sol défavorable, soudures défectueuses, surproduction agissent en somme en empêchant la nutrition de la plante, les uns en s'opposant à l'absorption de ses aliments, les autres en les enlevant aux organes où ils doivent s'accumuler. L'apport d'engrais contribuera nécessairement à compléter l'alimentation des souches et ainsi à assurer leur développement normal.

En dehors des engrais organiques dont l'action n'est pas toujours assez rapide, il y aurait lieu d'appliquer par exemple la formule suivante :

| | |
|---|---|
| Nitrate de soude. . . . . | 100 gr. |
| ou Sulfate d'ammoniaque. . . . . | 80 gr. |
| Sylvinite riche. . . . . | 500 gr. |
| ou Chlorure de potassium. . . . . | 200 gr. |
| ou Sulfate de potasse . . . . . | 200 gr. |

Superphosphates ou scories suivant les terrains ..... 100 gr.

par cep

Epandre cet engrais le plus tôt possible dans une cuvette de déchaussage, à 10 centimètres du pied et recouvrir.

La potasse dans cette formule joue un rôle prédominant. C'est que même employée seule elle assure au Grand Noir un feuillage d'un vert normal, indiquant santé parfaite de la souche. Le rôle de l'azote est d'activer la végétation.

Les cas de ce genre sont fréquents surtout sur sujets peu vigoureux : Riparia, 420, Riparia-Rupestris. Ils existent aussi sur Rupestris mais ils sont plus rares. Chez les vieilles vignes qui se sont développées normalement pendant de longues années, des fléchissements se produisent aussi. Ils sont liés à la nature du sous-sol et c'est quand le système radiculaire s'y est établi qu'ils se produisent. Les fumures actives doivent avoir ici leur rôle bienfaisant habituel ; mais on peut se demander si un bon sous-solage ou plutôt un défoncement intercalaire tous les deux ou trois rangs, pénétrant à 0 m. 50 de profondeur, ne rendrait pas à ces vignes une partie de leur vigueur première. C'est à voir.

Dans la lettre de notre correspondant, l'Aramon greffé en place sur le même porte-greffe ne présente rien d'anormal. C'est qu'aussi il reste d'un beau vert-jaune où le Grand Noir brunit ou rougit habituellement, cela se voit dans toutes les plantations. Sa mise à fruits est moins rapide, et peut être aussi la soudure ne présente-t-elle pas les mêmes défectuosités.

## Sur le Terret Noir

On nous écrit :

Vous demandez pourquoi il est abandonné ? et ce qu'en pensent ceux qui le cultivent encore ?

Voici ma réponse : J'avais il y a quelques années une vigne plantée en Terret blanc, gris et noir. Ce dernier était épars dans la vigne et en petite quantité. Le gris et le blanc portaient régulièrement une grosse récolte et ne coulaient pas, tandis que le Terret noir se montrait inconstant et capricieux. Je l'appréciais beaucoup comme raisin de table Il était craquant et présentait de beaux grains, mais il était rare, en ce sens qu'il coulait presque chaque année. On n'était jamais sûr de la vendange et cependant il était en coteau dans un sol caillouteux apte au muscat. (C'est d'ailleurs un muscat qui l'a remplacé.)

Je n'aurais certainement pas étendu la culture de Terret noir par crainte de ne le vendanger qu'une année sur trois. Voilà en ce qui me concerne la raison pour laquelle ce plant est abandonné, sauf à le considérer comme un plant à manger, et en ce cas n'en avoir que quelques exemplaires.

I.

* * *

Saint-Géniès, le 3 Octobre 1926

« Vous demandez dans un des derniers numéros du *Progrès* quels sont les renseignements qui peuvent vous être donnés sur le Terret noir. Dans une vigne de Terret blanc plantée il y a quatre ans, j'ai remarqué quelques souches isolées de Terret noir dont la récolte était abondante et de très belle qualité. Elle m'a paru supérieure à celle du Terret blanc.

Cette vigne est greffée sur B. 93-5. » P.

L. Ravaz.

---

DES DIVERSES GARANTIES CONTRACTUELLES

# CONTRE L'INSTABILITÉ DE LA VALEUR MONÉTAIRE

La qualité essentielle de toute monnaie, comme de toute mesure, est la fixité. Tel n'est malheureusement pas le cas de la monnaie en usage actuellement dans notre pays. Ses variations sont incessantes et cette instabilité est une cause permanente de lésion, tout comme si, s'agissant de marchandises payables au mètre, l'étalon était susceptible de s'accroître ou de diminuer à tout instant. Suivant l'hypothèse, vendeur ou acheteur serait fondé à dire qu'il est volé. En est-il autrement quand c'est la monnaie, mètre de la valeur, qui est soumise à de tels changements ?

Tout commerce, toute transaction devenant matériellement impossible, avec des bases de compte aussi incertaines, logiquement les hommes d'affaires devaient être amenés à essayer d'apporter un correctif à ces écarts de la commune mesure des prestations, de façon à fixer les parties sur la valeur exacte de leurs obligations.

On peut classer en trois catégories les clauses qui ont été inventées ou utilisées, à ce jour, pour assurer la stabilité des conventions et garantir les contractants contre les risques de dépréciation ou de relèvement de la monnaie en circulation, le franc papier : la clause de paiement en or, ou en valeur or, — la clause de paiement en valeurs étrangères ou avec garantie de change ; — il faut y ajouter le paiement en nature, c'est-à-dire l'acquittement d'une obligation en blé, vin ou tout autre produit, ce qui implique un retour peu flatteur pour notre civilisation éprise de progrès, au système du troc au lieu et place de la vente à l'aide d'une unité monétaire vouée au discrédit par suite de ses écarts incessants. L'établissement des prix à l'aide d'une échelle mobile basée sur les chiffres indices du coût de la vie n'est qu'une variante de cette dernière sorte de stipulation.

Mais ces diverses clauses sont-elles toutes également licites ? Quel est l'accueil qui leur a été réservé par la jurisprudence ? Faut-il, en conséquence, faire un choix entre elles ? Quelle est celle alors à laquelle il est préférable

de s'arrêter ? Telles sont les questions sur lesquelles rapidement il faut s'expliquer.

I. Contre la validité de la clause « PAIEMENT OR », les tribunaux n'ont pas hésité à se prononcer. Si pareille clause est licite quand le billet de banque a simplement cours légal, il n'en est plus de même quand au cours légal vient s'ajouter *le cours forcé*. Lorsque le cours légal existe seul, les billets étant toujours échangeables en or aux guichets de la banque, rien n'empêche un créancier d'exiger que son débiteur le règle en or. C'est le régime qui a été en vigueur chez nous de 1870 au 5 août 1914. A cette date, le cours légal du billet a fait place au cours forcé. Désormais la Banque de France est dispensée de rembourser ses billets en espèce. L'intérêt du pays, les nécessités de son économie financière exigent que plus une parcelle d'or ne sorte des caisses de la Banque dont le contenu sera désormais, dans son intégralité, destiné à gager la circulation fiduciaire et le crédit même de la Nation.

Donnant dès lors au cours forcé la signification d'une véritable loi d'intérêt général, d'ordre public, la jurisprudence à considéré comme entachée de nullité toute clause de paiement en or, malgré les réserves de certains auteurs (1).

Les mêmes raisons ont fait rejeter la convention autorisant le débiteur à payer non en or, mais en billets de banque au taux du contract majoré de la prime que feraient l'or ou l'argent au moment du paiement. Ici,il ne s'agit plus de paiement en or, mais *en valeur or*. Ce serait directement aller à l'encontre des prescriptions instituant le cours forcé que d'admettre que l'or ou l'argent puissent faire prime sur le billet.

II. Les mêmes préoccupations d'intérêt général et de crédit public devaient conduire à faire prohiber les paiements prévus en *monnaies étrangères,* ou en francs papiers évalués sur les changes étrangers.

Il eut été facile, en effet, d'échapper à l'interdiction de stipuler en or ou en valeur or, s'il avait été loisible d'exiger un paiement en dollars, en livre sterlings, en francs suisses ou toute autre devise appréciée. Stipuler en dollar ou en franc or, cela revient au même. Dans un cas comme dans l'autre, on refuse de reconnaitre au billet de banque la même force libératoire qu'à l'or ou qu'au dollar (2).

Par le même ordre d'idée, on est logiquement amené à refuser toute efficacité à la clause de paiement en coupons de RENTE 4 o/o 1925.

Alors qu'il était sous-secrétaire d'Etat à la Présidence du Conseil, M. Georges Bonnet, a, il est vrai, soutenu l'opinion contraire. S'adressant au syndicat patronal du commerce et de l'industrie, lors de l'émission de l'emprunt, M. Bonnet faisait valoir, en ces termes, l'importance des services que la nouvelle rente et ses coupons allaient être appelés à rendre comme correctifs des variations de la monnaie légale. « Il a été officiellement constaté, disait-il, par les conseils juridiques que le gouvernement a consultés, qu'il peut être valablement stipulé, dans un contrat de prêt, que les intérêts seront payés en coupons de la rente 4 o/o 1925, que le capital sera remboursé en titres du même emprunt ; que des clauses du même genre peuvent être valablement

(1) Mestre. Note au Dalloz, 1925, I, 257.

(2) V. cependant un jugement de Dijon, 1er avril 1926 (D. 26. 2. 49) validant une majoration de loyer basée sur la prime du dollar, — et la note de Rousseau critiquant cette décision.

insérées dans tout autre contrat, vente, bail, aliénation de fonds de commerce, etc., etc. ».

Mais les déclarations de M. Bonnet ont été contredites par le gouvernement lui-même. Répondant à une question écrite de M. Grinda, sur la valeur de la clause concernant les rentes 1925, le Ministre des Finances affirmait « que le franc constituant dans les relations intérieures, la seule monnaie légale, toutes stipulations en francs variables selon le cours des changes sont interdites dans les contrats ».

Dans le cas où nous aurions eu quelques hésitations sur la valeur des déclarations d'un Ministre ou d'un de ses délégués, nous voilà maintenant définitivement fixés. Si respectables soient-elles, elles ne sont jamais qu'une opinion personnelle et ne sauraient à aucun titre lier le juge.

Quant aux conseils juridiques qui avaient été consultés par le gouvernement, il est à supposer qu'ils n'étaient pas bien fermes dans leur avis, car lorsque les compagnies d'assurances, sur la foi de ces paroles, ont sollicité l'autorisation d'insérer cette clause dans leur police, elles se sont heurtées au refus du Ministre des Finances.

Il est inutile d'entrer ici dans le détail des discussions strictement juridiques de nature à justifier la décision prise par le Ministre des Finances. Les dispositions traditionnelles de nos lois les plus essentielles sont en faveur de cette thèse. L'article 1895 du Code civil autorise, en toute hypothèse, l'emprunteur à se libérer avec la monnaie ayant cours légal au moment du paiement. « L'obligation qui résulte d'un prêt en argent, dit-il, n'est *toujours* que de la somme numérique énoncée au contrat. S'il y a augmentation ou diminution d'espèce avant l'époque du paiement, le débiteur doit rendre la somme numérique prêtée et ne doit rendre que cette somme dans les espèces ayant cours au moment du paiement ». Il est difficile d'être plus explicite.

Comme argument de texte on pourrait encore se prévaloir des règles, celles-là toute de circonstances, édictées par le législateur en matière de loyer. Que deviendraient toutes les restrictions apportées à l'augmentation des prix, si le propriétaire était autorisé à libeller l'acquittement du loyer en coupons rente 1925 ?

Mais, en dehors de ces arguments de droit pur, c'est toujours au respect de l'ordre public, du cours forcé qu'il faut en revenir pour établir l'impossibilité d'accepter cette substitution de la rente au franc papier.

A quoi mènerait, en effet, cette substitution, sinon au même résultat que la stipulation en livres et par conséquent en or, puisque l'intérêt semestriel de la rente s'élève à mesure que monte le cours de la livre. Comme le remarque M. Capitant « s'il est permis de stipuler en coupons de la rente, il doit être permis de stipuler en livres ». Or, nous avons vu que cette clause ne pouvait être validée par la jurisprudence.

III. Restent alors la clause aujourd'hui courante dans les baux, de DATION EN PAIEMENT, par laquelle le preneur s'engage à verser à chaque terme une certaine quantité de mesures de blé, de vin, de beurre, etc., ou « ce qui revient au même, et ce qui est au fond, la pensée des contractants, quoique par prudence, ils ne la disent pas, une somme équivalente au prix de ces quantités », ou enfin la clause d'ÉCHELLE MOBILE si ardemment réclamée par les fonctionnaires comme base de réajustement de leur traitement, et qui d'ores et déjà a trouvé place dans certains contrats collectifs de travail, notamment pour la fixation des salaires des mineurs. Ici le paiement d

salaire est fonction non plus d'une seule denrée, mais des variations de prix d'un nombre plus ou moins considérable de produits ou de marchandises considérées comme de première nécessité et que l'on appelle pour cela nombres indices du coût de la vie.

Fidèle aux principes qui l'ont toujours guidée en pareille occurence, la jurisprudence appelée à se prononcer sur la validité de ces conventions les a annulées, au moins celles qui étaient relatives au *paiement en blé*

« La clause d'un bail à ferme imposant au preneur l'obligation, au cas de cours forcé, de payer ses fermages en blé et en avoine est illicite comme destinée à faire échec à une loi d'ordre public ».

Ainsi s'exprime la Cour de Rouen dans un arrêt du 16 novembre 1922, confirmant un jugement du tribunal de la même ville en date du 21 novembre 1921 (Dalloz, 1926, 2.57 et la note de Capitant).

Plusieurs auteurs se sont élevés contre cette jurisprudence. Ils ont proposé une distinction et demandé la validation de tels contrats chaque fois que la fraude à la loi, l'intention de faire échec à la règle du cours légal et forcé n'apparaissaient pas comme ayant été le principal mobile des parties.

« Le cours d'une marchandise » remarque Capitant, ne dépend pas uniquement du change, il n'est pas uniquement fixé par la valeur réelle du billet de banque, il en dépend dans une large mesure, mais il dépend d'autres circonstances ».

L'argument perd de sa portée quand au lieu d'une seule marchandise, c'est tout l'ensemble des produits de consommation courante que l'on envisage. Les facteurs de hausse et de baisse sont ici plus nombreux, mais dans leur ensemble, ils sont plus étroitement liés aux variations imputables au changement de valeur intrinsèque de la monnaie seule.

Sous cette dernière forme, les conventions destinées à pallier les inconvénients de l'instabilité du franc papier n'ont pas encore eu l'occasion d'être appréciées par les tribunaux. Comme elles sont intervenues surtout à l'occasion de la détermination des salaires, il est possible, compte tenu des tendances de la législation et de la jurisprudence en matière sociale, que l'on hésite à leur faire subir la loi commune des autres conventions de même genre. Le caractère vital des salaires est tellement l'élément prépondérant de leur fixation que l'on conçoit que pour en dégager le montant, patrons et ouvriers prennent pour barême la courbe des variations du coût de la vie.

Mais si le sort de la classe ouvrière est, à divers points de vue, particulièrement digne d'égards, celui de la veuve et de l'orphelin qui n'ont plus pour vivre avec quelque dignité que les produits d'un bail ou d'un fermage, celui des générations qui s'en vont et qui, après une vie de labeur et d'épargne, se voient réduites à la misère, par suite de la baisse incessante de la valeur de leurs revenus, ne mérite pas moins de considération. Il ne saurait exister chez nous de nouveaux privilèges de caste, une législation de classe ne peut se concevoir. Si l'on valide la clause d'*échelle mobile* dans les contrats de travail, il faut la reconnaître également valable dans les autres contrats, baux, ventes, prêts, etc.

Tandis que gardienne vigilante du cours forcé, la jurisprudence s'attache à maintenir à la loi du 5 août 1914 tous ses effets, il semble bien qu'au point de vue législatif les nécessités du moment aient fini cependant par l'emporter et que le Parlement en soit venu à consacrer lui-même de sa propre autorité, dans une certaine mesure, la validité des clauses destinées à corriger les écarts du franc papier.

N'est-ce pas, en effet, pour tenir compte « des changements survenus dans les conditions économiques » (art. 5) que la *loi du 6 juillet 1925* sur la révision des baux à long terme, est intervenue ? Et quand on se préoccupe de connaître la portée exacte de cette expression si vague et si générale, on s'aperçoit, en se référant aux travaux préparatoires, que la variation du facteur économique qui a retenu surtout l'attention du législateur est celle du franc. (Voir Sénat-Débats, 4 juillet 1925) révélé par les cours de la livre et les graphiques des indices des prix.

La *loi du 30 juin 1926* relative à la propriété commerciale s'inspire des mêmes considérations. Après avoir laissé à des arbitres le soin de départager les parties qui n'arrivent pas à se mettre d'accord sur le montant du loyer afférent à la période de renouvellement du bail, le législateur dans l'article 3, reprenant les termes mêmes de la loi du 6 juillet 1925, précise que « si les conditions économiques se sont modifiées au point d'entraîner une variation de plus du quart de la valeur locative fixée par les arbitres, les parties pourront demander la révision du prix fixé ». En quoi consistent ces variations économiques ? Une fois de plus le législateur va nous le dire sans ambage : « cette variation, écrit M. Morand dans son rapport au Sénat, sera révélée le plus souvent par l'indice officiel publié par le Ministère du Travail ».

Ainsi donc pas d'équivoque possible, revanche inéluctable des faits, à la monnaie de compte qui ne remplit plus les services que l'on était fondé à attendre d'elle, le législateur en vient à imposer une révision destinée à pallier les conséquences fâcheuses de son insuffisance et de ses variations.

S'inspirant de ces précédents législatifs, les justiciables, pour éviter les inconvénients de la hausse ou de la baisse de la monnaie, vont-ils donc pouvoir désormais s'obliger dans leurs contrats à la révision possible de leurs engagements en fonction des changements survenus dans « les événements économiques ? Doit-on s'attendre à cet égard à un revirement de jurisprudence qui pourrait encore se justifier par l'exemple donné par les tribunaux administratifs. Bien avant que le Parlement ne s'arrête à ces considérations, le Conseil d'Etat n'a pas hésité à permettre, en effet, la majoration de la rémunération de divers concessionnaires de travaux publics en fondant sa décision sur l'impossibilité de prévoir, à la signature du contrat de concession, les bouleversements profonds subis par la suite par l'économie nationale tout entière, élevés, de ce chef, au rang d'événements de force majeure ?

Tous ces arguments semblent prendre plus de vigueur et de relief au moment où, avec l'autorisation de la loi, la Banque de France elle-même paraît entériner une fois pour toutes la déchéance de ses billets en rachetant à 114 ou à 112 francs les louis d'or de 20 francs. Si, d'autre part, l'intérêt général exige impérieusement que la faillite du franc papier ne soit pas officiellement consacrée, l'ordre public n'est-il pas également intéressé à la sécurité des contractants et à la fin la plus rapide possible de l'anarchie qui règne dans la fixation des prestations conventionnelles ? La justice proteste chaque fois que l'équilibre des obligations réciproquement échangées est rompu et qu'une des parties est fondée à considérer qu'elle est victime d'une véritable lésion.

Tant que la Cour de Cassation n'a pas été appelée à trancher le débat, toutes les espérances demeurent évidemment permises. Que les intéressés cependant ne se fassent pas d'illusion. Interprète certain de la volonté gou-

vernementale, par une circulaire récente, le Garde des Sceaux a signalé à l'attention des magistrats du ministère public la gravité exceptionnelle de la validation par les tribunaux des stipulations ayant pour objet d'éluder les paiements en billets de la Banque de France pris pour leur valeur nominale. Le Ministre de la Justice enjoint en conséquence aux magistrats du Parquet d'intervenir dans tout procès qui soulèverait des questions de cette nature pour éviter toute atteinte au crédit des billets de la Banque de France de nature à compromettre l'avenir économique du pays et son relèvement financier.

Quelle que soit l'autorité qui s'attache à ces directives, il appartiendra, certes, en dernier ressort, à la Cour suprême de fixer seule la limite entre les clauses licites et celles qui ne le sont pas, mais il est difficile de penser qu'elle ne s'inspirera pas des mêmes préoccupations qui ont été jusqu'ici, d'une façon générale, celles des tribunaux et des Cours d'appel. Conservatrice, de par ses fonctions même, des institutions du pays, ce ne sera très vraisemblablement pas la magistrature française qui proclamera et qui consacrera la ruine du billet de banque, dans les destinées duquel tant de particuliers ont eu tort de ne pas avoir davantage confiance. L'exode des capitaux n'est-il pas, en effet, le facteur dominant de l'effondrement, depuis deux ans, de la monnaie nationale et n'avons-nous pas à nous en prendre surtout à nous-même des méfaits dont nous nous plaignons.

Marcel Dijol,
Avoué à la Cour, Chargé de Cours
à la Faculté de Droit de Montpellier.

---

# QUELQUES BLÉS NOUVEAUX

Sous les auspices et avec l'aide de l'Office régional agricole du Sud-Ouest, il a été organisé depuis quelques années un centre de sélection des blés dans les domaines de Monlon et de Thibaut, appartenant à l'Institut agricole de l'Université de Toulouse.

Cette organisation, sans existence officielle, à laquelle collaborent sous ma direction MM Rives, maître de conférences ; Barre, chef de culture, et Cullié, ancien élève de l'Institut, stagiaire à Monlon, poursuit le programme suivant : 1° Création par l'hybridation de variétés vraiment adaptées aux conditions particulières du Sud-Ouest ; 2° Essai de variétés nouvelles provenant d'Italie ou de la Station d'essais de semences de Paris.

La première partie de notre programme est en voie d'exécution ; de nombreuses lignées pedigrées, descendant de croisements où sont entrés les blés suivants : *Riéti*, *Bladette de Besplas*, *Hybride Inversable*, *Currawa* (blé australien), *Saissette d'Arles*, *Ardito*, *Riccio*, *Apulia*, *Carlotta*, etc... sont encore à l'étude. Quelques-unes, pleines de promesses, seront, dès l'an prochain, multipliées sur de petites surfaces.

Nous avons pu, en outre, faire l'essai, cette année, d'un certain nombre de blés qui nous ont donné les résultats ci-dessous, dans les condi-

tions de la grande culture. Le champ d'expériences, divisé en parcelles de 350 à 2.960 mq. de superficie, à sol silico-argileux, comprenait deux bandes d'inégale valeur : l'une, la meilleure, sur vesces, l'autre sur trèfle incarnat ; il avait reçu un engrais complet (100 kilos de sulfate d'ammoniaque, 400 kilos de super, 100 kilos de sulfate de potasse).

| Variétés | Surface ensemenc. en kgr. | Quantité semée en mq. | Poids de récolte en kgr. | Poids de l'hl. en kgr. | Rendm$^t$ à l'ha. en hl. | Récolte en hectol. | Cl. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| — | — | — | — | — | — | — | — |
| | | | I$^{re}$ bande | | | | |
| Besplas | 371 | » | 91 200 | 76 | 32 | 1 20 | |
| Carlotta A | 556 | 8 | 163 800 | 78 | 39 | 2 10 | 3 |
| K 8 | 2968 | 26 450 | 712 000 | 71 | 34 | 10 05 | 6 |
| Variation Japhet | 1625 | 19 500 | 450 500 | 71 | 37 6 | 6 35 | 4 |
| Besplas 2 | 376 | » | 100 400 | 76 | 37 | 1 40 | 5 |
| I 1 | 2180 | 20 470 | 724 500 | 70 | 47 5 | 10 35 | 2 |
| G 4 | 2275 | 23 550 | 839 500 | 73 | 50 5 | 11 50 | 1 |
| | | | II$^{e}$ bande | | | | |
| Ardito | 700 | 8 450 | 126 000 | 70 | 26 | 1 80 | 6 |
| Varrone | 525 | 6 600 | 177 750 | 76 | 43 | 2 25 | 1 |
| Besplas 3 | 350 | » | 72 200 | 76 | 27 | 0 95 | 5 |
| Luigia | 700 | 7 800 | 179 400 | 78 | 32 8 | 2 30 | 3 |
| Cervaro | 350 | 4 300 | 89 700 | 78 | 33 | 1 15 | 2 |
| Alliés Manitoba | 1400 | 16 250 | 339 300 | 78 | 31 | 4 35 | 4 |
| Rieti Japhet roux | 1359 | 12 950 | 194 100 | 73 | 20 | 2 65 | 9 |
| Rieti Besplas barbu. | 1067 | 11.650 | 182.250 | 81 | 21 | 2.25 | 7 |
| Rieti Japhet blanc | 510 | 6 800 | 82 500 | 75 | 21 | 1 10 | 8 |

Ce tableau nécessite quelques remarques :

*Besplas.* — Il n'y a pas lieu de s'étonner des différences dans les rendments des trois parcelles de *Besplas* qui servaient de témoin ; la première, située en bordure de la route, à l'ombre de quelques arbres, était envahie par le piétin des épis blancs (*Ophiobolus*).

*Carlotta.* — Continue à donner de bons résultats. Nous possédons une forme sélectionnée, pure, que nous nous efforcerons de conserver.

*K 8 et Var. Japhet.* — Ces hybrides, dus à M. Schribaux, semblent tardifs pour notre région : sensibles à la rouille brune (*Puccinia triticina*); ne sont pas à conserver à cause de leur tardivité qui fait craindre l'échaudage, en année normale.

I 1. — Même origine que les précédents. Bonne résistance aux rouilles brune et jaune, tallage excellent ; grain magnifique. Malgré les excellents résultats que nous a donné ce blé cette année, nous n'osons encore le recommander à cause de sa tardivité. Il s'annonce comme l'une des variétés à grands rendements dans le centre de la France.

G 4. — Même origine. Nous a fourni d'excellents résultats en 1926 et a

frappé tous les visiteurs par sa densité et sa régularité. Cette variété, plus précoce que les autres de même origine, est celle qui est susceptible de donner, dans les bonnes terres, les meilleurs rendements, si, en année normale, elle n'échaude pas.

*Ardito.* — Ne s'est pas comporté aussi bien que l'an dernier, se trouvant dans une parcelle envahie par les mauvaises herbes et ayant été ravagé par les moineaux. Nous n'avons pas encore réussi, dans cette région, à obtenir des cultures suffisamment denses ; elles sont toujours claires, ce blé tallant très peu ; il craint le froid ; il y a avantage à le semer tard ; peut-être pourrait-il être semé au printemps. Etant donnée la faveur dont il jouit en Italie, où je l'ai vu depuis les environs de Rome jusqu'à Milan, nous en continuerons la culture.

*Varrone.* — Blé plein de promesses ; résiste suffisamment à la verse et aux rouilles ; à recommander pour les bonnes terres.

*Luigia.* — Pourrait convenir par sa précocité aux terres sèches (Aude, Provence même).

*Cervaro.* — Moins intéressant que Luigia, car sa paille est assez faible et il est plus sensible aux rouilles et moins précoce ; à utiliser dans les terres moyennes, pas trop sèches.

*Alliés Manitoba.* — Trop tardif pour le Sud-Ouest. Des trois autres hybrides, déjà anciens, seul *Rieti Besplas* est à retenir pour les terres sèches.

De ce premier essai se rapprochant des conditions de la culture ordinaire, quelques blés semblent affirmer leurs qualités. Il est nécessaire, cependant, avant de se prononcer définitivement sur eux, de les expérimenter en année normale, où la période correspondant à la maturation est sèche, car l'année 1926 a été exceptionnelle à ce point de vue, sans vents secs et chauds, si néfastes aux blés. Nous poursuivrons donc nos essais l'an prochain et les agriculteurs pourront se rendre compte par eux-mêmes de la valeur de ces variétés, que nous espérons dans la suite pouvoir mettre à leur dispasition.

C. Nicolas,
Professeur à la Faculté des Sciences,
Directeur de l'Institut agricole
de l'Université de Toulouse.

---

MODIFICATIONS A APPORTER

# AUX TAILLES GUYOT SIMPLE ET DOUBLE

### Tailles Guyot-Poussard mixte et double

*Dépérissements occasionnés à la vigne par les plaies de taille*

Les mortifications de tissus produites par les plaies de taille ont pour conséquence presque fatale, soit leur dépérissement lent et progressif,

aboutissant au « rabougrissement » prématuré du cep, soit la mort brusque d'une partie ou de toute la souche, par apoplexie.

1° Les dépérissements sont lents et progressifs et les ceps se rabougrissent prématurément, lorsque les tissus desséchés qui vont en augmentant d'année en année tout autour du tronc ou des bras (plaies annuelles) descendent jusqu'à la souche (plaies de ravalement) et forment des nécroses sèches et dures qui entravent considérablement la circulation de la sève.

2° Les dépérissements deviennent brusques et les ceps sont atteints par l'apoplexie totale ou partielle lorsque les tissus déjà desséchés par les plaies de taille sont envahis par les germes des champignons qui occasionnent cette maladie.

Lorsque les divers *mycélium* ont transformé en « *amadou* » ces tissus desséchés, ils continuent à se développer au détriment des tissus sains en allant du centre du tronc ou des bras vers leur périphérie, et quand ils pénètrent jusqu'aux tissus conducteurs de la sève, l'attaque se produit brusquement, plus ou moins importante suivant l'étendue des tissus infectés.

*Les sels arsenicaux* répandus sur les plaies, empêchent les germes des champignons de se développer ou les détruisent (?) lorsqu'ils ont déjà pénétré dans le cep par les plaies de taille ; mais il ne s'opposent pas — peut-être en raison de leur grande toxicité même la favorisent-ils — à la progression des desséchements produits par ces plaies, qui en s'accumulant, continuent à entraver de plus en plus la circulation de la sève et à affaiblir le cep prématurément. Les cas sont fréquents avec certains systèmes de taille.

C'est parce que les inconvénients des plaies de taille subsistent, malgré l'emploi des sels arsenicaux, que nous avons été amené à attribuer une *importance primordiale* à l'adoption d'un système de taille réduisant ces inconvénients au minimum afin d'augmenter, en toute certitude, la *longévité* des ceps.

*Les plaies de taille et leurs conséquences selon les systèmes de taille*

Nous avons constaté, en Charente, dans des vignes plantées dans le même sol, bien adaptées (même porte-greffe et greffon), soumises à la même culture, mais conduites à des systèmes de taille différents, les pourcentages suivants de ceps en voie de dépérissement et de ceps atteints d'apoplexie partielle ou totale (V. p. 427).

Ainsi, de la comparaison des constatations résumées dans ce tableau, il résulte que les cas de dépérissement progressif et d'apoplexie sont beaucoup plus nombreux avec les systèmes de taille Guyot simple et double, *tels qu'ils ont été pratiqués jusqu'à maintenant*, qu'avec les autres systèmes de taille cités ci-dessus (gobelets à longs bras, cordons de Royat) et qu'ils sont beaucoup plus rares dans les vignes taillées en treille qu'avec tout autre système.

L'étude des pieds de vigne que nous avons faite, démontre aussi que, dans chaque système de taille, les plaies ont des conséquences qui varient

| TAILLES | VIGNES DE 15 à 20 ANS | | VIGNES DE 20 à 30 ANS | | OBSERVATIONS |
|---|---|---|---|---|---|
| | Ceps en voie de dépérissement | Ceps atteints d'apoplexie | Ceps en voie de dépérissement | Ceps atteints d'apoplexie | |
| Guyot simple.... | 15 à 20 o/o | 5 à 10 o/o | 20 à 30 o/o | 10 à 25 o/o | Ce pourcentage est souvent plus élevé dans les parties sensibles aux gelées printanières. (1) Gobelets à bras longs. |
| — double.... | 10 à 10 o/o | 0 à 5 o/o | 20 à 30 o/o | 15 à 20 o/o | |
| — Gobelet (1) | 5 à 10 o/o | 0 à 2 o/o | 5 à 15 o/o | 0 à 5 o/o | |
| Cordon de Royat. | 5 à 10 o/o | 0 à 1 0/0 | 5 à 15 o/o | 0 à 5 o/o | |
| Treilles en cordons. | » | » | 0 à 1 o/o | 0 à 1 o/o | |

selon leur diamètre, leur emplacement (tronc ou bras), selon qu'elles sont *terminales* ou *latérales*, selon leur situation les unes par rapport aux autres (*plaies contiguës opposées*, *superposées* et surtout selon *la façon dont elles sont faites*. (Fig. 1, 1$^{bis}$, 1$^{ter}$).

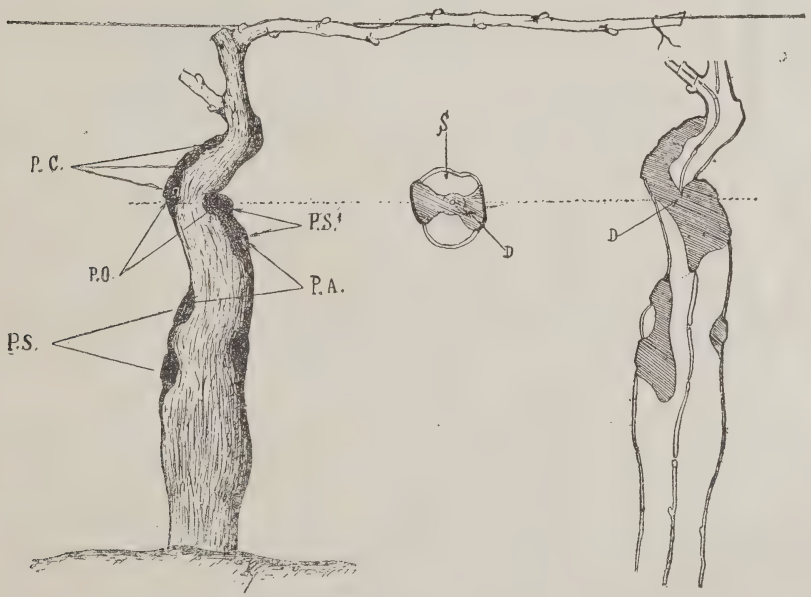



Fig. 1. Fig. 1 *ter* Fig. 1 *bis*.

Fig. 1. — P C : plaies contiguës ; P O : plaies opposées ; P S, P S$^1$ : plaies superposées ; P A : plaies alternées.

Fig. 1 *bis*. — Section longitudinale du tronc Schéma indiquant les dessèchements occasionnés par les plaies de taille.

D : Hachures représentant les parties desséchées d'une plaie à l'autre.

Fig. 1 *ter*. — Section transversale. D : tissus desséchés de deux plaies opposées ; S : partie du tronc restée saine.

D'ailleurs, ces observations ne sont pas nouvelles ; déjà, en 1887, 1888, 1890, un viticulteur éminent, M. Dezeimeris, les avait formulées (1). Avant d'exposer les conclusions pratiques des observations de Dezeimeris et de Poussard, nous allons examiner, de façon succincte, les genres de plaies faites par l'exécution de chaque système de taille et leurs conséquences.

### I. — Dans le système Guyot simple

Dans ce système, les plaies sont toujours faites sur le tronc même du cep et elles sont très rapprochées les unes des autres, le tailleur cherchant à éviter que le cep s'élève au-dessus du premier fil de fer. Lorsque le cep est jeune, les plaies n'occasionnent que de petites dessiccations d'importance secondaire, en raison du grossissement rapide du tronc.

Mais à partir de la 6e et 7e année, le diamètre des plaies résultant de la suppression des « *lattes* » à fruits de l'année précédente va en augmentant, et comme ces plaies sont toujours superposées et très rapprochées — souvent contiguës — les desséchements de tissus qu'elles provoquent se rejoignent rapidement et constituent de véritables barrages qui s'opposent à la circulation de la sève.

Lorsque, au contraire, les tissus qui entourent ces plaies restent sains et se développent en les contournant, ils forment de véritables bourrelets conducteurs de la sève qui ont l'aspect de lianes enserrant le tronc.

Quand la circulation de la sève est rendue lente et difficile par l'accumulation des mutilations, un grand nombre de gourmands se développent à la base du tronc et souvent mêmes des rejets apparaissent au porte-greffe.

La présence de ces gourmands et de ces rejets est la preuve que la circulation de la sève est entravée. Ces gourmands sont utilisés pour procéder au ravalement du tronc.

Les plaies de ravalement faites au ras (Fig. 2, 3) ne se cicatrisent jamais et occasionnent, à partir de la 2e et 3e année, des desséchements dans l'intérieur du tronc qui vont, d'année en année, en s'approfondissant jusqu'à la soudure et au porte-greffe.

Si, pour l'examiner, nous fendons un cep âgé de 20 à 25 ans en voie de dépérissement et ayant subi deux ravalements, nous constatons que la plaie résultant du premier sectionnement du tronc a provoqué, au centre, le desséchemeut du vieux bois, desséchement qui, en s'approfondissant d'année en année, a gagné la soudure, puis le porte-greffe. Nous constatons, en outre, que le desséchement qui, au début, n'avait atteint que la partie centrale du tronc, s'est élargi chaque année du côté opposé au sarment sur lequel a été fait le ravalement. Souvent, dix ou douze ans après le ravalement un côté du cep est sec jusqu'à la soudure et quelquefois jusqu'aux racines (Fig. 4, 5, 6).

---

(1) R. Dezeimeris, correspondant de l'Institut, conseiller général de la Gironde. « D'une cause de dépérissement de la vigne et des moyens d'y apporter remède ». Féret et fils, éditeurs, Bordeaux.

La plaie provoquée par le 2e ravalement $R^2$ (Fig. 4, 5, 6) occasionne des troubles semblables, entravant de plus en plus la circulation de la sève.

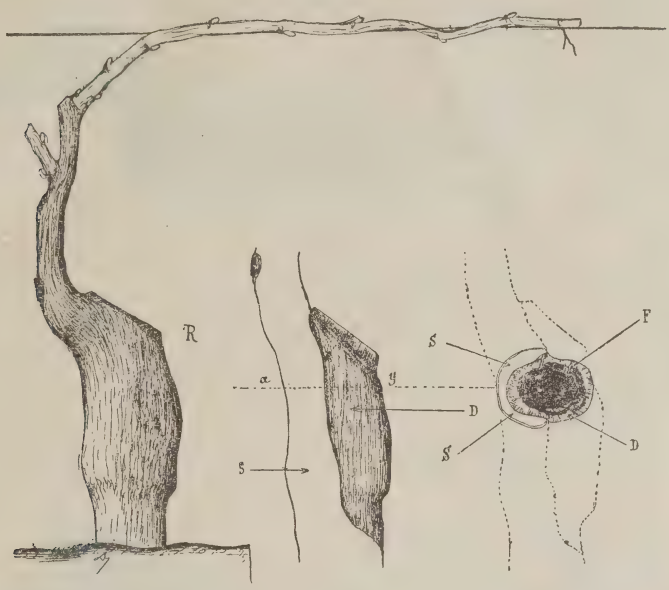



Fig. 2. Fig. 3. Fig. 3 *bis*.

Fig. 2. — Taille Guyot simple. — **R** : plaie de ravalement faite au « ras » ; R : plaie terminale.

Fig. 3. — Aspect extérieur du même cep 6 à 8 ans après le ravalement. — D : tissus desséchés ; S : tissus restés sains.

Fig. 3 *bis*. — Coupe transversale du tronc en x y, 8 ans après le ravalement. — D : tissus desséchés (hachures) ; F : tissus envahis par le champignon de l'apoplexie (représentés en noir) ; S S : tissus sains de peu d'épaisseur.

Les parties desséchées à la suite des deux plaies de ravalement $R^1$ et $R^2$ communiquent entre elles par le cœur du bois et tendent sans cesse à s'élargir et à s'approfondir.

Aussi arrive-t-il que sur certaines parties du tronc, les tissus sains où circule la sève n'ont plus qu'une faible surface (S. S. S. Fig. 4, 5, et 6).

Un cep ainsi mutilé et dont les parties saines sont aussi amoindries, peut, s'il ne reçoit aucun traitement préservatif, être envahi par les champignons qui occasionnent l'apoplexie, puis disparaître brusquement.

Au contraire, lorsque les tissus desséchés restent durs et nécrosés sans être infectés, le cep continu à vivre au ralenti ; sa végétation et sa fructification s'amoindrissent de plus en plus, en raison du mauvais état des tissus conducteurs de la sève.

Les desséchements intérieurs du tronc ne permettant plus l'emmagasinement des réserves nutritives (amidon, etc.), l'alimentation générale du

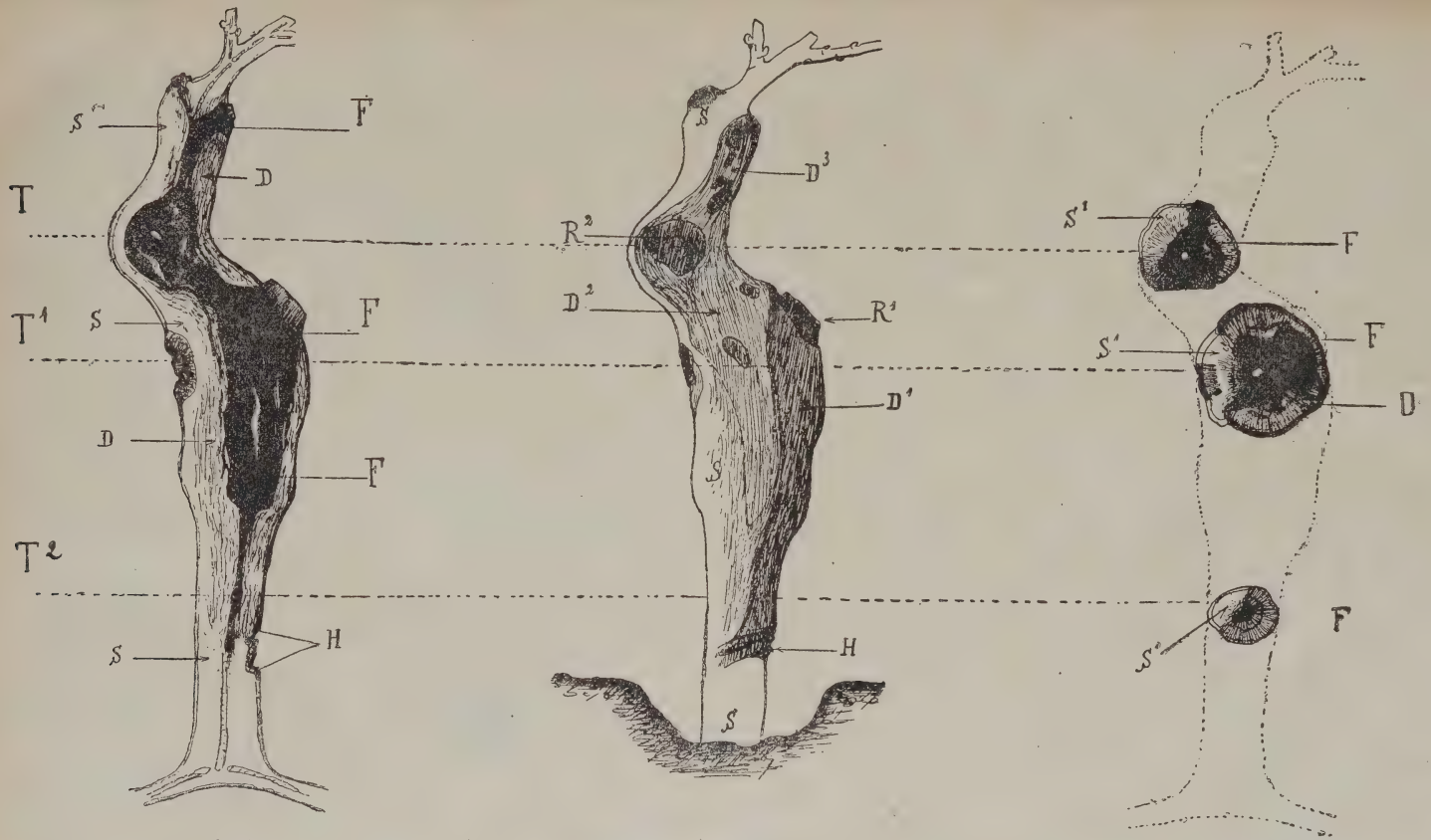



Fig. 5. Fig. 4. Fig. 6.

Fig. 4. — Cep en voie de dépérissement et d'apoplexie. — $R^1$, $R^2$. plaies de ravalement ; $D^1$, dessèchement occasionné par le 1er ravalement ; $D^2$, dessèchement occasionné par le 2e ravalement ; $D^3$, dessèchement occasionné par des plaies contiguës ; S S S, parties saines : H, plaies faites par les fers de houe.

Fig. 5. — Section longitudinale : F F F, parties envahies par le champignon de l'apoplexie ; D D, tissus desséchés ou en voie de dessiccation ; S S S, tissus sains ; H, plaies faites par les fers de houe, qui se sont cicatrisées.

Fig. 11. — Section transversale : F F F, parties envahies par le champignon ; D, tissus desséchés ; $S^1$ $S^1$ $S^1$, tissus sains.

cep en souffre toute l'année et surtout au printemps, au début de la végétation.

Aussi, il n'est pas surprenant qu'un vignoble de 20 à 25 ans qui présente une proportion assez élevée (20 à 30 o/o) de pieds affaiblis, en voie de rabougrissement, nécessite inévitablement un arrachage prématuré.

(*à suivre*).

René Lafon,
Ingénieur agricole (E. A. M.).

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Cette huitaine encore, quelques affaires ont été traitées, de gros à gros, dans les Entrepôts parisiens. On a payé des vins rouges du Midi 8° aux alentours de 170 fr., des 9° aux environs de 185 fr., des 10°, 200 fr. En vins d'Algérie, ceux de 10° à 10°5 ont été traités de 205 à 215 fr., suivant qualités ; des blancs de même provenance l'ont été à 245 fr. pour des 11°5 à 12°. Les prix pratiqués ne sont quelquefois pas à parité de ceux demandés à la propriété, les acheteurs ayant encore souvent bénéficié d'affaires traitées chez les récoltants avant la forte hausse de ces temps derniers.

Les ordres de la clientèle continuent à être nombreux. Les détaillants font autant de provisions que leur permettent les ressources dont ils disposent, dans le but, qui semble assez mal compris de maintenir le plus bas possible, et aussi longtemps qu'ils le pourront, leurs prix de vente au litre. Ainsi qu'on l'a vu pourtant, la Chambre syndicale des vins en gros de Paris a relevé assez fortement ses taux de vente au commerce de détail, et il paraît probable qu'elle devra les augmenter encore, pour enrayer ces achats qui ne peuvent que faire monter les cours, sur les marchés, à cause des réapprovisionnements. Du reste, étant donné les frais, montant à 103 fr., qui s'ajoutent au coût d'un hectolitre de vin pris à la propriété, et dont nous répétons le détail, il paraît difficile de maintenir les prix de la dernière mercuriale.

Commission, charroi, entonnage, mise en gare et frais divers 7 fr. ; transport plein et vide, 22 fr. ; location du réservoir, 3 fr. 50 ; creux de route, 1 fr. 50 ; charroi du fût vide en gare, 1 fr. ; charroi du fût plein et location, 3 fr. ; droit de circulation, 25 fr. ; consume chez le négociant, 1 fr. 50 ; prêt de la barrique et usure, réparation 6 fr. ; livraison à domicile et reprise du fût vide, 4 fr. ; frais généraux (y compris la taxe sur le chiffre d'affaires), 25 fr. ; commission au courtier de détail, 3 fr. 50, total : 103 francs.

Voici quelques prix de détail affichés dans Paris : vin rouge 9° de 2 fr. 30 à 2 fr. 40 ; 9°5, 2 fr 50 ; vin blanc 9°, 2 fr. 50 ; 9°5 de 2,70 à 2,80 le litre.

**Gard. — Nîmes. — *Cours de la Commission officielle* :**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 18 oct. | Cours du 25 oct. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8°..... | logé 7 fr. | Aramon | Aramon |
| 8 à 9°..... | le degré | 7 à 8° 15 à 15,50 le d. | 7 à 8° 16 à 16,50 |
| 9 à 10°..... | non logé | Montagne | Montagne |
| 11°..... | 6 à 7 fr. | 14 à 15 fr. | 15 fr. |
| 11 à »..... | le degré | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Costières..... | | Blanc d'aramon | Blanc d'aramon |
| Rosé, paillet, gris.... | 7 fr. 50 le d. | 16 fr. | 17 fr. le degré |
| Blanc Bouzret..... | | le degré | |
| Blanc Picpoul ..... | | | |

**Générac.** — Il a été traité cette semaine, par une maison de la place et par l'intermédiaire de M. Calixte Pailhès, courtier, une partie de la cave L. P., titrant 11 degrés 5 faible, au prix de 169 francs l'hecto, retiraison janvier.

La Cave Coopérative de Saint-Laurent d'Aigouze (Gard) a vendu le 21 octobre, 500 hectolitres de vin rouge 9°7, au prix de cent quarante-cinq francs 50 (145,50) l'hectolitre; nu, pris sur place.

La Cave Coopérative de Montfrin (Gard) a vendu le 18 octobre, 1.800 hectolitres de vin rouge, titrant 10 degrés, au prix de cent cinquante francs (150 francs) l'hectolitre nu, pris en cave.

La Cave Coopérative de Saint-Geniès-les-Malgoires (Gard) a vendu, le 22 octobre, 554 hectolitres de son vin rouge au prix de quinze francs (15 fr.) le degré.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — ***Bourse de Montpellier.***

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 19 octob. | Cours du 26 octob. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8 1/2 ..... | | 8 à 9° 125 à 130 | 8 à 9° 130 à 145 |
| 9° ..... | 55 | 9 à 10° 136 à 150 | 9 à 10° 146 à 155 |
| 10° ..... | à | 10 à 11° 151 à 160 | 10 à 11°1/2 156 à 170 |
| 11° ..... | 75 | 9°1/2 14 à 15 fr. | 9 à 10° 160 à 180 |
| Rosé.. ..... | 7,25 à 7 fr. 75 le d. | 16 a 17 fr. le d. | 10 à 11° 180 à 190 |
| Blanc de blanc. .... | 8 à 8,25 le d. | 17 à 18 le d. | 9 à 11° 180 à 200 |

La Cave Coopérative de Marsillargues a vendu le 23 octobre 3000 hectos de vin rouge, 9°1, au prix de 150 fr. l'hecto ; 1000 hectos de vin rosé, 10°6, au prix de 185 fr. l'hecto.

**Cette.** — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 20 octobre 1926

Vins rouges courant de 8 à 10 degrés, de 125 à 150 fr. l'hecto ; rosé, le degré 16 fr. à 17 fr. ; blanc, 17 à 18 fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 10 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 15 fr. à 16 fr. ; rosé 10 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 15 fr. à 16 fr. ; Algérie blanc, pas d'affaires ; Espagne pas d'affaires ; Mistelle blanche, pas d'affaires. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

— **Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 15 oct. | Cours du 22 oct. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| | | 120 a 125 fr. | 128 à 130 fr. |
| 8° . . ..... | | 128 à 135 fr. | 135 à 145 fr. |
| 9° ..... ..... | Logé | 138 à 150 fr. | 145 à 155 fr. |
| 10° ..... ..... | 7 fr. le d. | 145 à 160 fr. | 155 à 165 fr. |
| 11° . ..... | | » | » |
| Vins rosés 8° ,..... | | 124 à 128 fr, | 160 à 180 fr. |
| Vins blancs.. ..... | 7,25 à 7,50 le deg. | | 175 à 200 fr. |

Voici quelques ventes : A Pinet, deux lots de la Coopérative, blancs de blancs, à 18 francs le degré ; pour un autre lot, solde de la Coopérative, il a été offert à 18 fr. 50 du degré ; divers lots ont été achetés à 18 fr. 50 le degré.

**Pézenas.** — Cours des vins, semaine du 23 octobre 1926 :

Récolte 1926. Vins rouges, de 8 degr. de 125 à 130 fr. ; de 9 degr. de 135 à 140 fr. ; de 10°, de 145 à 155 fr. ; de 11° et au-dessus, de 155 à 165 fr.

Rosés, de 16 fr. 50 à 17 fr. 50 le degré ; blancs, de 17 à 18 fr. le degré ; Clairettes de 210 à 220 fr. l'hecto.

L'hectolitre nu, suivant couleur et qualité et conditions d'enlévement.

**Olonzac.** Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 24 octobre.

Vins rouges, 15 fr. 50 le degré.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

AUDE. — **Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 14 oct. | Cours du 21 oct. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 7 à 8 | logé | | |
| 8 à 9 | 7 francs | 115 à 120 fr. | 125 à 135 fr. |
| 9 à 10° | le degré | 120 à 132 fr. | 135 à 150 fr |
| 10 à 11° | | 132 à 147 fr. | 150 à 165 fr. |
| 11 et au-dessus | | 147 à 162 fr. | » |

**Carcassonne.** — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 23 octobre 1926 :

Vins rouges de 8 degrés, de 130 à 135 fr.; de 9 degrés, de 145 à 148 fr.; de 10 degrés, de 152 à 155 fr.; de 11 degrés, de 160 à 165 fr.; de 12 degrés, de 170 à 175 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

**Lézignan** (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 :

Vins du Minervois et des Corbières: 14 fr. 75 à 15 fr. 25 le degré logé.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions, et avec appellation d'origine Minervois ou Corbière.

**Castelnaudary.** — Château des Cheminières, propriété de M. Mir, vendu un lot de 350 hectolitres vin blanc 10° à 180 fr. l'hecto.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 16 octob. | Cours du 23 octob. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8° | logé | 120 fr. | 125 fr. |
| 9° | 7 fr. le degré | 126 à 135 fr. | 135 fr. |
| 10° | non logé | 140 à 150 fr. | 147 fr. |
| 11° | 6 fr. 50 le deg. | 150 à 165 fr. | 162 fr. |
| 11 à 12° | | | |
| 12 à 13° | | | |

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 20 octobre. Région vins nouveaux rouge 14.25 à 15 fr. le degré ; rosé 15 fr. à 16 fr. le degré ; blanc 16 fr. le degré, suivant qualité, couleur, éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus. A majorer de 95 fr. pour revente par le détaillant.

Vins nouveaux d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 165 à 175 fr. l'hecto ; 11 à 12 deg. 175 à 185 francs l'hectolitre.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

Dordogne — **Bergerac**, 19 octobre. — Première quinzaine d'octobre 1926. Région de Capsac et Saint-Martin de Gurgon. Vendu, 5 tonneaux vin rouge à 140 fr. le degré ; 5 tonneaux vin rosé à 145 fr. le degré ; 5 tonneaux vin rosé à 135 fr. le degré ; 10 tonneaux vin blanc à 135 francs le degré ; 15 tonneaux vin blanc à 145 fr. le degré ; 10 tonneaux vin blanc à 150 fr. le degré.

Région de Vélines : vendu, 20 barriques vin blanc 1926 à 150 fr. le degré tonneau. Récolte inférieure des 2/3 pour les vins rouges et de moitié pour les blancs sur les quantités récoltées en 1925. Un gros chai en blanc de Vélines vient de se vendre également à 130 francs le degré tonneau.

Région de Monbazillac : On signale une vente de 45 tonneaux de vin blanc de 1925 vendus à 2.600 fr. le tonneau avec appellation d'origine.

Région d'Issigeac : vendu, 6 barriques vin blanc, à 120 fr. le tonneau nu.

Var. — **Cogolin**, 18 octobre. — On achète les vins rouges sans garantie de degrés à 150 et 160 francs.

Les vins rosés de 11° à 200 fr. l'hectolitre.

Vaucluse. La Cave coopérative de Goult-Lumière, a vendu, le 18 octobre courant, 500 hectos de vin rouge de la récolte de 1926, titrant 10 degrés, à raison de 15 fr. 25 (quinze francs vingt-cinq) le degré, enlèvement sur décembre.

Ardèche. — La cave coopérative de Vallon a vendu le 17 octobre, 538 hectolitres de son vin rouge 9 degrés (type unifié au prix de cent quarante un francs dix (141 fr. 10) l'hectolitre nu, pris en cave.

Drôme — **Romans**. — En général, le déficit est assez important, un tiers et même la moitié d'une année normale. Il y a très peu de sous-marcs, les quelques demi muids disponibles ont été cédés au prix de 100 à 110 francs l'hecto. Actuellement, la propriété refuse le prix de 130 francs l'hecto, et attend le printemps pour vendre espérant un prix bien plus élevé.

ALGERIE. — **Alger**. — Du 16 octobre 1926.

Vin rouge :

Toutes qualités réunies, le degré, 13 fr. 50 à 14 fr. 50.

Vin blanc :

De raisins rouges, de 13 fr. 25 à 13 fr. 75 le degré.

De raisins blancs, le degré, de 13.75 à 15 fr.

Vins de distillerie (propriété), sans affaires.

Nus, quai Alger.

### Alcools

**Nimes**. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 1035 à 1045 fr. ; 3/6 de marc, 86°, 990 à 1000 fr. ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 575 à 585 fr.

**Béziers**. — Trois-six de vin 86°, de 990 à 1000 fr. ; eau-de-vie de vin de Béziers, 52°, »»» à 650 fr. ; trois-six de marc, 86°, degrés, 900 à 945 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 550 à 565 fr.

**Narbonne**.— 3/6 de vin du Midi, 86°, de »»»à 1000 fr. les 86 degrés ; trois-six de marc, 86°, »»» à 950 fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 650 fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, 530 à 570 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

TARTRES

Marché de Béziers, du 22 octobre.

| | | |
|---|---|---|
| Tartres 75 à 80 degrés bitartrate.... | 6 fr. 25 à 6 fr. 30 | le degré |
| Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique | 3 fr. | — |
| — — 20 à 22 o/o — | 3 fr. 25 | — |
| — — au-dessus..... | 3 fr. 30 à 3 fr. 50 | — |
| Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique ..... ..... | 8 fr. | — |

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

— Marché faible, vu la baisse des devises.

CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.* — 26 octobre 1926.

| | octobre | novembre | 4 de novembre |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Blé . ..... | 231 P. | 232,50 V. | 232,75 P. |
| Seigle ..... | 180 N. | 180 N. | 186 N. |
| Avoine noire | 125,25-125,50 | 127,50 P | 131,25-131,50-131,75 P. |
| Avoine..... | 124 N. | 127 N. | 130 N. |

**New-York.** — 22 octobre :

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| | — | — | — | — |
| Blés roux d'hiver..... | 1,55 1/2 | 145.12 | 193.90 | — 1.25 |
| Décembre..... | 1,49 1/4 | 139.58 | 186 11 | — 1.25 |
| Mai..... | 1,53 7/8 | 143.91 | 191.88 | — 0.78 |
| Maïs disp..... | 85 1/2 | 82.92 | 115.15 | — 1.01 |

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 160 «/» c. le bushel (199 fr. 52 les 100 kilos bigarré durum 151 1/2 cents (188 fr. 92).

**Alger.** —

Blé dur colon 1er choix, 246 à 250 fr.
Orge colon, 148 à 150 fr.
Orge marchande, 145 à 148 fr.
Avoine d'Algérie, 143 à 146 fr.
Foin, de 42 à 45 fr.
Paille de 19 à 22 fr.

DIVERS

**Cette.** – Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, »»» à »»» fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 210 à 220 fr. ; sulfate potasse 48/52, 45 à 120 fr. ; chlorure potassium 48/52, 85 à 90 fr.; sylvinite riche 20/22, 33 à 36 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 400 à 410 fr.; sulfate cuivre neige, 405 à 415 fr.; superphosphate minéral 14, 33 à 37 fr. ; sulfate de fer 38 à 42; logé gare de Cette.

---

*Le Gérant :* G. Fournera.

---

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du Dimanche 17 octobre au Samedi 23 octobre 1926*

| | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill | PLUIE 1925 mill |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Nantes** | | | | | | |
| Dimanche... | 22 | » | 19 | » | » | » |
| Lundi..... | 22 | 10 | 20 | 12 | » | 1 |
| Mardi..... | 14 | 5 | 19 | 15 | » | 2 |
| Mercredi.... | 15 | 3 | 21 | 14 | « | » |
| Jeudi..... | 12 | 5 | 19 | 13 | 4 | 5 |
| Vendredi.... | » | » | 19 | 9 | » | 8 |
| Samedi..... | » | » | 16 | 9 | » | 38 |
| Total.... | 615 | 279. | 506 | 259. | 23 | 64.1 |
| **Rochefort** | | | | | | |
| Dimanche.. | 17 | 11 | » | » | » | » |
| Lundi..... | 15 | 13 | » | » | » | » |
| Mardi..... | 13 | 5 | » | » | « | » |
| Mercredi... | 12 | 3 | » | » | » | » |
| Jeudi..... | 12 | 8 | » | » | 1 | » |
| Vendredi... | » | » | » | » | » | 9 |
| Samedi..... | « | » | » | » | » | » |
| Total.... | 592 | 398. | 15 | 22 | 16.2 | 45.3 |
| **Clermont-Ferrand** | | | | | | |
| Dimanche... | 26 | 5 | 23 | 4 | » | » |
| Lundi..... | 24 | » | 19 | 9 | » | » |
| Mardi..... | 11 | —3 | 17 | 9 | 8 | » |
| Mercredi.... | 14 | —3 | 24 | 8 | » | » |
| Jeudi..... | 13 | 6 | 26 | 13 | » | » |
| Vendredi.... | » | » | 25 | 11 | » | 0.6 |
| Samedi..... | » | » | 16 | 10 | » | 0.2 |
| Total.... | 630 | 214. | 446 | 198. | 29.4 | 13.3 |
| **Bordeaux** | | | | | | |
| Dimanche.. | 25 | 11 | 22 | » | » | » |
| Lundi..... | 24 | 7 | « | » | » | » |
| Mardi..... | 15 | 5 | 21 | » | » | » |
| Mercredi.... | 20 | 4 | 26 | 14 | » | » |
| Jeudi..... | 21 | 5 | 26 | 11 | » | 5 |
| Vendredi... | » | » | 28 | 14 | » | 13 |
| Samedi..... | » | » | 20 | 12 | » | 19 |
| Total.... | 662 | 295 | 567 | 245 | 26.7 | 85.2 |
| **Toulouse** | | | | | | |
| Dimanche... | » | 10 | » | 2 | » | » |
| Lundi..... | 31 | 14 | 24 | 8 | » | 2 |
| Mardi..... | 26 | 8 | 19 | 8 | » | 1 |
| Mercredi... | 26 | 12 | 26 | 7 | » | » |
| Jeudi..... | 17 | 12 | 23 | 14 | 3 | » |
| Vendredi... | » | » | 25 | 8 | » | 3 |
| Samedi..... | » | » | 22 | 7 | » | 1 |
| Total.... | 757. | 396. | 566 | 282 | 36.2 | 32 |
| **Perpignan** | | | | | | |
| Dimanche.. | 27 | 12 | 25 | 7 | » | « |
| Lundi..... | 31 | » | » | 7 | » | » |
| Mardi..... | 24 | 12 | » | 11 | » | » |
| Mercredi.... | 23 | 14 | 28 | 11 | » | » |
| Jeudi..... | 18 | 14 | 21 | 13 | » | » |
| Vendredi.... | » | » | 22 | 15 | » | » |
| Samedi..... | » | » | 26 | 13 | » | » |
| Total.... | 784 | 479 | 559 | 392 | 13.6 | 74.3 |

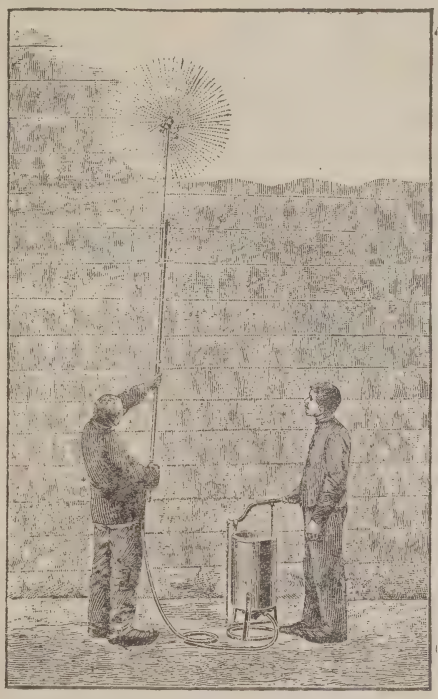
| | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill | PLUIE 1925 mill |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Mourmelon** | | | | | | |
| Dimanche... | 18 | 12 | 13 | 8 | 5 | 2 |
| Lundi..... | 12 | 2 | 17 | 9 | 2 | » |
| Mardi..... | 15 | —3 | 13 | 6 | » | 7 |
| Mercredi.... | 15 | 0 | 15 | 6 | » | 0.6 |
| Jeudi..... | 18 | 11 | 21 | 13 | 5 | 1 |
| Vendredi.... | » | » | 20 | 11 | » | 8 |
| Samedi..... | » | » | 13 | 9 | » | 4 |
| Total.... | 608 | 267 | 509 | 198. | 31.4 | 34.6 |
| **Besançon** | | | | | | |
| Dimanche.. | 22 | 10 | » | 8 | » | » |
| Lundi..... | 21 | 6 | » | » | 2 | » |
| Mardi..... | 13 | 1 | » | 11 | » | 4 |
| Mercredi... | 11 | 0 | » | 9 | » | » |
| Jeudi..... | » | 10 | » | 12 | 1 | » |
| Vendredi... | » | » | » | 10 | » | 14 |
| Samedi..... | » | » | 16 | 8 | » | » |
| Total.... | 658 | 288 | 145 | 230 | 14 | 24 |
| **Lyon** | | | | | | |
| Dimanche... | 26 | 7 | 17 | » | » | » |
| Lundi..... | 24 | » | 20 | 5 | » | » |
| Mardi..... | 11 | —3 | » | 9 | 8 | 0.4 |
| Mercredi.... | 12 | —2 | 21 | 4 | » | » |
| Jeudi..... | 14 | 8 | 22 | 16 | 1 | » |
| Vendredi.... | » | » | 23 | 12 | » | 14 |
| Samedi..... | » | » | 19 | 7 | » | 2 |
| Total.... | 678 | 264 | 556 | 250 | 16.4 | 86.4 |
| **Marseille** | | | | | | |
| Dimanche.. | 27 | 10 | 20 | 5 | » | » |
| Lundi..... | » | 10 | 22 | 6 | » | » |
| Mardi..... | 22 | 3 | 22 | 14 | » | » |
| Mercredi.... | 20 | 9 | 23 | 11 | » | » |
| Jeudi..... | 22 | 16 | 23 | 16 | 2 | » |
| Vendredi... | » | » | 22 | 16 | » | 4 |
| Samedi..... | » | » | » | 12 | » | 0.5 |
| Total.... | 685 | 390 | 603 | 344 | 5 | 12.5 |
| **Montpellier** | | | | | | |
| Dimanche... | 28.0 | 11.5 | 25.2 | 6.0 | » | » |
| Lundi..... | 25.2 | 10.2 | 23.0 | 12.9 | » | » |
| Mardi..... | 21.2 | 4.1 | 25.8 | 10.5 | » | » |
| Mercredi... | 16.7 | 7.9 | 18.3 | 10 5 | 13.7 | 0.2 |
| Jeudi..... | 19.1 | 13.0 | 18 3 | 15.7 | » | » |
| Vendredi... | 22.4 | 12.8 | 22 3 | 14.1 | 0.8 | » |
| Samedi..... | 14.3 | 9 9 | 16.9 | 12.3 | 6.4 | 0.2 |
| Total.... | 850. 7 | 451.2 | 787.1 | 370.2 | 31.3 | 48.6 |
| **Alger** | | | | | | |
| Dimanche.. | « | 20 | » | 16 | » | » |
| Lundi..... | 24 | 19 | » | 14 | » | » |
| Mardi..... | 22 | 17 | 22 | 15 | » | » |
| Mercredi.... | 29 | 19 | 25 | » | » | » |
| Jeudi..... | » | 21 | 24 | 17 | » | » |
| Vendredi.... | » | » | » | » | » | » |
| Samedi..... | » | » | 27 | » | » | » |
| Total.... | 287 | 161 | 322 | 252 | 10.2 | » |

Observations. — Automne.

# LE TEMPS VOUS MANQUE

pour assainir vos Ecuries, Etables, Porcheries, etc., etc.

Avec le **BADIGEONNEUR "PRESTO"** vous travaillerez rapidement (*200 mètres carrés à l'heure*), économiquement et garantirez vos animaux contre les **EPIDEMIES.**



CATALOGUE FRANCO

# Etabl$^{ts}$ VERMOREL

**VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)**
**(Rhône)**

**Succursales** à :

PARIS — MARSEILLE — MONTPELLIER — TOULOUSE — BORDEAUX
STRASBOURG

**CULTIVATEURS ! avant l'hiver,**

Employez sur vos BLES ! sur toutes vos CEREALES d'automne

# *le Nitrate de Soude du Chili*

*( 75 à 150 kilos à l'hectare )*

Vous provoquerez ainsi une **levée rapide,**
Un **enracinement profond,**
Une végétation initiale particulièrement **vigoureuse, et vos céréales se défendront** efficacement contre les

**rigueurs de l'hiver,**

contre la maladie et contre tous leurs ennemis **naturels**

*Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la*

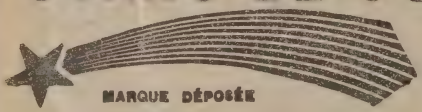
**Délégation Française des Producteurs de**
**NITRATE DE SOUDE DU CHILI**
**60, rue Taitbout, PARIS (9e)**

**Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, ingénieur agronome 27, rue des Lices à AVIGNON**

**Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles**

**L'Engrais le plus puissant** c'est le

# GUANO DE POISSON FRANÇAIS



MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.21

**Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877**

**E. JODET-ANGIBAUD**

**Successeur**

**Seul Fabriquant**

**LA-ROCHELLE**

Reg. du Comm. N° 857. La Rochelle

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENTS

**Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.**

*Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BERNELUE et MOULIN ROMPU***

***et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.***

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

**VENTE AUX AGRICULTEURS - BROCHURES FRANCO**

# VIGNES AMÉRICAINES

Grandes plantations de pieds-mères permettant de satisfaire toutes demandes de
**Boutures greffables et Pépinières**

Pépinières non arrosées, situées en terrains calcaires et secs produisant des
**Racinés greffables** et de tout premier choix

***Greffés soudés — Authenticité garantie***

**L. ROQUE d'ORBCASTEL & SOUCHON, propres à BELLOC**

**par ALZONNE (Aude)** Reg. du Com., N° 4987.

# LA BRUNISSURE DE LA VIGNE

**Par L. RAVAZ**

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

**Prix : 6 fr.; Franco Poste, 6 fr. 75**

**En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier**

# 4986, 5409, 5455
# 4905 Greffés sur 3309

Boutures de 4986, 5409, 5213, 6468, 4643, 5455, 5912, 6905, etc.

## A. GUGLIERMINA

**Propr. CHERVINGES (Rhône)**

Prix-courant sur demande

Authenticité garantie

# L'Hiver aux Pyrénées

## FONT-ROMEU (Pyrénées-Orientales)

Incomparable Station climatique d'Hiver. — **Le Grand Hôtel** (1800 mèt. d'altitude).

*Saison d'Hiver : 15 Décembre à Mars.*

*Sports d'Hiver :* Ski, bobsleigh, luge, traîneau, skijoring, patinage, hockey, curling.

## LUCHON-SUPERBAGNÈRES (Haute-Garonne)

La Grande Station des Sports d'Hiver. — **L'Hôtel de Superbagnères** (1800 m. d'alt.), relié à Luchon par un Chemin de Fer électrique à crémaillère.

*Saison d'Hiver : 20 Décembre à Mars.*

*Sports d'Hiver :* Ski, bobsleigh, luge, traîneau, patinage, hockey, curling.
(remontée mécanique des sportmen et de leurs appareils).

**Dans ces deux Hôtels** *Conditions spéciales pour un séjour minimum de 7 jours. Arrangements pour familles.*

***Pour tous renseignements s'adresser à :***

M. le Directeur du Grand-Hôtel, **Font-Romeu** (Pyrénées-Orientales)
M. le Directeur de l'Hôtel de Superbagnères, **Luchon** (Haute-Garonne).

Reg. Com. Seine N° 72441.

# LES
# MARCS-ENGRAIS
## fabriqués avec du
# Microphosphate Schlœsing
## sont parfaits

Aussi, beaucoup de Coopératives vinicoles ont-elles définitivement renoncé aux scories — plus chères sans être meilleures —, pour adopter le **MICROPHOSPHATE SCHLŒSING.**

---

## MÊME SUCCÈS
pour le
## SOUFRE A COMBUSTION SANS COULURE
## GLORIA-SCHLŒSING
qui a supplanté les mèches soufrées dans la presque totalité des caves et des chais.

---

*Adressez les demandes de Renseignements et Notices, commandes, etc. aux*

## USINES SCHLŒSING FRERES & Cie
**175, rue Paradis, MARSEILLE**

ou à leurs **Agents et Représentants**

**Agence et Dépôt à Bordeaux, 59 bis, cours Victor-Hugo.**

EDITION DE L'EST-CENTRE

47e Année. — N° 45 Dimanche 7 Novembre 1926

Tome LXXXVI

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le " Messager agricole du Midi " et " La Vigne Américaine "

Publié sous la direction de

**L. DEGRULLY & L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

(Propriétaires-Viticulteurs)

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY.**

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

**COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE**

**R. Bichet**, professeur d'Agriculture à Villefranche.
**C. Blin**, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
**D. Donon**, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.
**L.-J. Grandvoinnet**, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain
**J. Guicherd**, Insp. gén. de l'Agric.
**G. Jannin**, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
**Lebrun**, directeur des services agricoles de la Marne.
**J.-B. Martin**, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
**L. Mathieu**, directeur de l'Institut Œnotechnique de France.
**L. Rougier**, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.
**Roy**, directeur des Services agricoles de l'Isère.
**Vermorel**, président du Comice agricole du Beaujolais.

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun.

**Il publie des planches coloriées hors-texte**

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **34** fr. — Pays étrangers, **60** fr.

**Le Numéro : 75 centimes**

*Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces*
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

NOV 20 1926
GARDEN LIBRARY

**CULTIVATEURS ! avant l'hiver,**

Employez sur vos BLES ! sur toutes vos CEREALES d'automne

# *le Nitrate de Soude du Chili*

*( 75 à 150 kilos à l'hectare )*

Vous provoquerez ainsi une **levée rapide,**
Un **enracinement profond,**
Une végétation initiale particulièrement **vigoureuse, et vos céréales se défendront** efficacement contre les

**rigueurs de l'hiver,**

**contre la maladie et contre tous leurs ennemis naturels**

*Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la*

**Délégation Française des Producteurs de**
**NITRATE DE SOUDE DU CHILI**
**60, rue Taitbout, PARIS (9e)**

**Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, Ingénieur agronome 27, rue des Lices à AVIGNON**

**Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles**

**L'Engrais le plus puissant** c'est le

# GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

**Téléphone 1.31**

**14 USINES**
**17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT**

**Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877**

## E. JODET-ANGIBAUD

**Successeur**

**Seul Fabriquant**

**LA ROCHELLE**

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

*Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BENSELUE et MOULIN ROMPU***

*et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du **22** juillet **1914**, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

**45** années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande
**VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO**

# VIGNES AMÉRICAINES

Grandes plantations de pieds-mères permettant de satisfaire toutes demandes de
**Boutures greffables et Pépinières**

Pépinières non arrosées, situées en terrains calcaires et secs produisant des
**Racinés greffables** et de tout premier choix

***Greffés soudés — Authenticité garaatie***

**L. ROQUE d'ORBCASTEL & SOUCHON, propres à BELLOC**

**par ALZONNE (Aude)** Reg. du Com., N° 4987.

**SULFATE d'AMMONIAQUE**
20 o/o d'Azote ammoniacal

**CIANAMIDE**
15 ou 20 o/o
Azote ammoniacal

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
4, Rue de l'Herberie, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement *Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques*
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
**BONS ENGRAIS AZOTÉS**
pour VIGNES

**EN VENTE** dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

# Agenda Agricole et Viticole

PAR

## V. VERMOREL

Président du Comice agricole et viticole du Beaujolais
Membre de la Société Nationale d'Agriculture
Lauréat de la Prime d'honneur
**AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX PROFESSEURS, AGRICULTEURS & VITICULTEURS**

42me ANNÉE **1927** Prix franco : 6 fr.

Cet élégant carnet de poche, indispensable aux agriculteurs, viticulteurs, etc., contient 200 pages de renseignements utiles et un calendrier pour les notes journalières. Belle reliure souple, poche intérieure, fermoir élastique, porte-crayon

## Prime du "*Progrès Agricole et Viticole*"

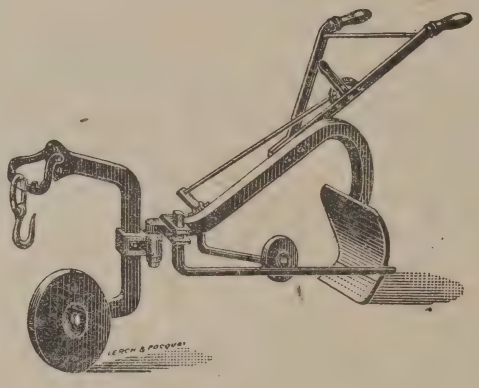
A titre de prime, le *Progrès* offre, à tous ses lecteurs, l'**Agenda Vermorel édition ordinaire**, 3 fr. **50** franco (au lieu de 6 fr.).

Le recouvrement à domicile ne pouvant être fait économiquement pour une aussi faible somme, prière de joindre 3 fr. 50 en timbres-poste ou mandat-poste à toute commande adressée au Bureau du journal, **ainsi que la bande**. Il ne sera pas tenu compte des ommandes non accompagnées du montant.

# SUPERDÉCAVAILLONNEUR

# KIRPY

A LA FOIS
LE PLUS SIMPLE ET LE PLUS PERFECTIONNÉ



DÉCHAUSSAGE INCOMPARABLE DES VIGNES
SUPPRESSION DE TOUTE FATIGUE DU LABOUREUR
MÊME EN COTEAUX

## EXIGEZ-LE CHEZ VOTRE FOURNISSEUR

R. C. Agen. — 1064-1065

USINES **KIRPY**
LAYRAC (Lot-et-Garonne)

47e Année. — N° 45 7 Novembre 1926.

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


L. Degrully..... Chronique. — Les résultats de la campagne vinicole 1925-1926 ; — Fédération des Sociétés d'Agriculture du Midi et du Sud-Est..... 437

D. Vidal..... Sur la culture du blé dans le Midi et particulièrement dans le département de l'Hérault..... 442

Dr Faës et Staehelin..... Le Rougeot ou Rougeau (avec une planche en couleurs) 447

Ralph Newmann (Tr. R. L) La culture continue (Une opinion américaine)..... 452

N*..... La distillation des marcs en Gironde..... 453

Informations et communications de Sociétés agricoles. — Station agronomique et œnologique du Gard à Nimes. — La vente des vins fins des Hospices de Beaune. 454

Chemins de fer P.-L.-M.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques


# CHRONIQUE

## Les résultats de la campagne vinicole 1925-1926

L'an dernier, à pareille époque, les vins ordinaires étaient cotés à 7 francs le degré (vins logés) sur les marchés de Béziers, Montpellier, Nimes...

Nous sommes, aujourd'hui, à 16 francs le degré pour les rouges ; 17 à 18 francs pour les rosés ; 18 à 20 francs pour les blancs vrais. Encore ces prix sont-ils dépassés, dans le Var par exemple, pour des produits de haute qualité.

Les raisons de cette différence (1) ? D'abord, l'accroissement considérable de la consommation au cours de l'exercice 1925-1926, — accroissement qui laissait les celliers vides à peu près partout à la veille des vendanges. Et puis, l'extrême réduction de la récolte actuelle, réduction que l'on ne saurait encore exactement chiffrer, et qui dépassera probablement les prévisions les plus pessimistes.

Si l'on fait abstraction de la période de guerre (1914-1917) on constate que, sauf pour l'exercice 1919-1920, la consommation taxée n'a cessé de s'accroître, pour atteindre, en 1925-1926, un chiffre d'autant plus remarquable qu'au cours de cet exercice, les prix ont suivi une courbe régulièrement ascendante.

(1) En dehors de l'influence des « changes ».

| | | | |
|---|---|---|---|
| Consommation taxée.. | 1890-1900 ..... | 35.963.000 | hectolitres. |
| — — | 1900-1901..... | 43.438.280 | — |
| — — | 1901-1902..... .. | 43 900.045 | — |
| — — | 1910-1911..... | 33.593.498 | — |
| — — | 1911-1912..... | 40.611.012 | — |
| — — | 1918-1919..... | 40.264.378 | — |
| — — | 1919-1920..... | 39 250.421 | — |
| — — | 1920-1921..... | 43.371.474 | — |
| — — | 1921-1922..... | 43.920.877 | — |
| — — | 1922-1923..... | 47.677.338 | — |
| — — | 1923-1924..... | 48.842.026 | — |
| — — | **1924-1925 .....** | **50.357.721** | — |
| — — | **1925-1926 .....** | **54.659.120** | — |

Il convient de rappeler que la consommation de l'Alsace-Lorraine figure dans ces chiffres depuis 1920, et constitue un débouché assez important puisqu'il s'est élevé à 1,277,684 hectolitres, pour la campagne qui vient de se terminer, alors que les sorties de la propriété n'y ont été que de 158.136 hectolitres (contre 229.122 hl en 1924-25).

Le stock commercial est en nouvelle diminution de 356.361 hectolitres :

| | | | |
|---|---|---|---|
| Stock commercial à fin | janvier 1914..... | 12.027.127 | hectolitres. |
| — — — | janvier 1919..... | 6.150 533 | — |
| — — — | janvier 1921..... | 10.158 089 | — |
| — — — | août 1921..... | 8.228.580 | — |
| — — — | octobre 1922..... | 9.576.094 | — |
| — — — | octobre 1923..... | 10.159.760 | — |
| — — — | septem. 1924..... | 10.731.519 | — |
| — — — | septem. 1925..... | 11.119.359 | — |
| — — — | janvier 1926..... | 11.780.687 | — |
| — — — | juillet 1926..... | 12.012.406 | — |
| — — — | août 1926..... | 11.711.251 | — |
| — — — | septem. 1926..... | 11.354.890 | — |

Stock en Alsace-Lorraine : 327.375 hectolitres, contre 317.429 à fin août; — en Algérie : 735.869 hectolitres, contre 433.955 à fin août.

— Dans la Côte-d'Or, où la récolte est très réduite, les raisins ont atteint des cours inconnus jusqu'à ce jour : à Nuits-St-Georges, les raisins se sont vendus de 10 à 12 fr. le kilo pour les bons crus, et jusqu'à 20 francs le kilo dans les *grands* crus.. La qualité, il est

vrai, est excellente, mais le prix de la bouteille ne sera guère à la portée du « Français moyen ».

En Champagne, les raisins des premiers crus n'avaient pas dépassé le prix de 8 francs le kilo.

En Saône-et-Loire, l'exposition-marché des vins de Romanèche-Thorins a donné lieu à de nombreuses affaires, à des prix élevés, que justifie la haute qualité des vins en même temps que la réduction de la dernière récolte.

Parmi les ventes, on a noté les suivantes :

Un lot de « Moulin-à-Vent » payé 1200 francs la pièce ; un lot 83 pièces de la « Coopérative viticole du Moulin-à-Vent » vendu 1.150 francs. Les Caves, Les Brasses (crus de Moulin-à-Vent). 90 pièces payé au prix de 1.150 francs ; du château des Capitans, à Juliénas ; un lot de 20 pièces de Romanèche, vendu 1.060 fr. la pièce ; une cuvée de Fleurie offerte à 800 francs la pièce ; plusieurs cuvées de Juliénas offertes à 600 et 700 francs.

Citons encore des cuvées de Morgon dont on demande de 700 à 800 francs la pièce ; des têtes de cuves de Brouilly offertes à 700, 800 et 900 francs.

Pour les crus rouges de Chiroubles, Saint-Amour, on demande de 500 à 600 francs la pièce.

Les vins blancs de Chaintré sont offerts au prix de 375 et 400 fr. la feuillette. Ceux de Pouilly et Fuissé à 500, 700 francs et même 900 francs la feuillette.

## Fédération des Sociétés d'Agriculture du Midi et du Sud-Est (1)

« C'est le 10 novembre prochain que doit se tenir à Carcassonne la première assemblée générale de la Fédération des Sociétés d'Agriculture du Midi et du Sud-Est, qui s'est constituée au printemps dernier, et groupe actuellement 14 Sociétés des départements méditerranéens. Pour des organismes, jusqu'ici cantonnés chacun dans sa circonscription, sans liaison aucune avec ses voisins, la pensée de l'union en vue du bien commun est une nouveauté, et doit s'expliquer, semble-t-il, par le bouleversement qu'ont apporté les événements survenus depuis 1914.

(1) Communiqué de la Fédération.

Les problèmes agricoles en particulier, ne se posent plus entièrement de la même façon que pendant cette période si proche et pourtant déjà si lointaine d'avant la guerre. Même pendant la crise viticole, les difficultés techniques, économiques et sociales n'étaient que peu de chose auprès de ce qu'elles sont devenues, et leur étude pouvait se poursuivre dans une atmosphère plus académique et mieux dégagée du souci de leur application immédiate dans le domaine de la pratique. Ce sont ces applications qui s'imposent aujourd'hui les premières à l'esprit des producteurs, et c'est pour en examiner les modalités en commun, dans des discussions aussi larges et complètes que possible, que se sont fédérées les Sociétés d'Agriculture du Midi et du Sud-Est.

S'agit-il de la vigne, des méthodes de culture à grand rendement ou à frais réduits, sans doute aussi anciennes dans leurs principes que nouvelles dans leur présentation, des travaux récents sur les fongicides et insecticides, des conceptions actuelles en matière de fabrication du vin ; s'agit-il des céréales, de la sélection des semences, de la lutte contre les mauvaises herbes, des théories récentes sur les fumures ; s'agit-il encore du reboisement de nos terres incultes, de l'extension de notre production maraîchère et de nos plantations d'arbres fruitiers, de l'amélioration de nos troupeaux et, dans nos montagnes, des races de bétail, voilà des questions qui à côté de bien d'autres, doivent retenir l'attention de tous ceux qui songent à l'avenir et à la prospérité de la région. Sur tous ces points, la Fédération des Sociétés d'Agriculture méritera la reconnaissance publique, si elle sait dresser un programme de réalisation complet et cohérent, et contribue pour sa part à son exécution.

Mais à côté de ces problèmes techniques où, certes, la Fédération ne manquera pas de prouver son utilité, il en est d'autres où il semble que son intervention doive se montrer plus efficace encore Problèmes sociaux relatifs à la crise de la main-d'œuvre, au recrutement et à l'introduction de personnel étranger, aux allocations familiales, à la fixation des salaires, à l'assainissement progressif des logements ouvriers, et, d'une façon générale, à l'amélioration du sort des travailleurs dans les limites compatibles avec la prospérité de l'Agriculture ; problèmes économiques, comme le droit de Douane, le prix de transport des engrais et des produits du sol, le statut de l'alcool, la transformation des méthodes de travail des minoteries et ses répercussions sur la vente des grains, la moderni-

sation des marchés locaux de la laine, etc., tous ces problèmes ne peuvent recevoir de solution pratique que s'ils sont élaborés par un organisme d'ensemble, représentant des intérêts particuliers des producteurs en même temps que de l'intérêt général de la région.

Il est vrai qu'une partie des questions dont la Fédération se propose ainsi de s'occuper font déjà l'objet des études et des délibérations de groupements professionnels plus anciens. Si le nouvel organisme prétendait simplement faire double emploi avec eux, ils auraient le droit peut-être de s'en formaliser, et le monde agricole méridional ne gagnerait rien à une pluralité de têtes.

Aussi ne peut-on qu'être heureux de voir le nouveau groupement avoir inscrit dans son programme la bonne entente avec ses anciens. Sur de nombreux points d'ailleurs, sa liberté d'action sera entière puisqu'ils ont été jusqu'ici laissés de côté ; c'est ainsi que la C. G. V. s'est assigné surtout comme but la répression des fraudes en matière de vins et la représentation auprès des Pouvoirs Publics des justes revendications des viticulteurs du Bas-Languedoc. Mais, même sur ces points où elle pourra se trouver en contact avec d'autres groupements, la Fédération nouvelle sera capable de jouer un rôle utile en leur assurant désormais une entière conformité de vues avec l'ensemble des Sociétés d'Agriculture de leurs circonscriptions, et en leur permettant de s'en prévaloir le cas échéant auprès de nos gouvernants.

Aussi doit-on espérer, tant pour la défense de nos intérêts économiques que pour la prospérité générale que la Fédération des Sociétés d'Agriculture du Midi et du Sud-Est témoignera d'une activité sans cesse croissante, et qu'elle prendra chez nous la place qui peut et doit être la sienne. »

***

Voici l'ordre du jour de la réunion :

*Le blé*, production, législation, par M. Pallier, président de la Société Centrale d'Agriculture du Gard, et M. des Essarts, président de l'Union des Syndicats agricoles de l'Aude. — *Le statut de l'alcool*, par M. Semichon. — *Les Chambres d'Agriculture*, par M. G. Coste, président du Syndicat des vignerons du S.-E.

***

La Fédération, en son premier Congrès, tiendra sans doute à

affirmer la solidarité des agriculteurs du Midi avec ceux du reste de la France.

Il ne manque pas de questions brûlantes en ce moment, et d'abord la question du Blé, dont on vient d'abaisser de 8 francs les droits de douane, ce qui a provoqué la démission de trois des plus éminents représentants de l'Agriculture à l'*Office des Céréales panifiables* : MM. Aubergé, président de l'Association générale des producteurs de blé; — Montmirel, président du Syndicat de la région de Paris; — De Monicault, député de l'Ain.

En brimant les producteurs de lait, M. Morain, préfet de police, est en voie de compromettre l'approvisionnement de Paris.

Et — avis aux viticulteurs — on commence à se plaindre de la cherté du vin... et quelques groupements commerciaux ne songeraient à rien moins, assure-t-on, qu'à réclamer l'abaissement sinon la suppression des droits de douane sur les vins étrangers.

Contre les trusts industriels et financiers, qui prétendent vendre leurs productions à prix très élevés... et à payer à des taux de misère les denrées agricoles, tous les « paysans » doivent faire bloc, s'ils ne veulent être réduits à travailler à perte.

« Quand on commence par la **taxation** — disait fort justement M. Victor Boret dans son discours du 12 septembre dernier — on continue par la **réquisition** et on finit par la **disette**» .

L. Degrully.

---

# SUR LA CULTURE DU BLÉ DANS LE MIDI

## ET PARTICULIÈREMENT DANS LE DÉPARTEMENT DE L'HÉRAULT (1)

La question du blé et du pain telle qu'elle se pose en France depuis la guerre a acquis, ces derniers temps, une importance plus grande par suite du déficit de notre dernière récolte en cette céréale.

Il est à souhaiter que les exploitants du sol s'efforcent, dans la mesure de leurs possibilités, d'accroître notre production au cours de l'année agricole qui commence. D'ailleurs, à ce point de vue, grâce aux cours actuels du blé, leur intérêt particulier s'accorde parfaitement avec l'intérêt général du pays. Ce sont ces considérations qui ont amené notre secrétaire général à me demander de vous entretenir de la culture de cette céréale dans notre département et des améliorations que l'on pourrait y apporter.

Dans l'Hérault, la culture du blé peut être faite dans deux cas distincts : pour utiliser temporairement des parcelles devenues libres par arrachage

(1) Communication à la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault.

de vieilles vignes que l'on se propose de replanter après quelques années de repos du sol, ou sur des terres non plantées en vignes et que leurs propriétaires consacrent, pendant un temps plus ou moins long et indéterminé, à des cultures diverses. J'envisagerai ces deux cas dans cette communication.

Dans les conditions économiques actuelles, et malgré la sécheresse et les coups de soleil dont le blé peut avoir à souffrir dans notre région, la culture de cette céréale peut y donner des rendements très rémunérateurs. Mais il faut, pour cela, qu'elle soit faite dans des sols lui convenant, au préalable bien préparés, et ensemencés ensuite, d'une manière satisfaisante, avec des variétés bien choisies.

Sous notre climat méditerranéen, le blé ne peut donner des récoltes abondantes que dans les terres assez profondes pour assurer aux racines de cette plante un développement satisfaisant et assez consistantes pour retenir une humidité convenable jusqu'aux derniers jours de juin ou les premiers jours de juillet, époque de la grenaison. L'insuffisance de consistance du sol peut, d'ailleurs, être corrigée par une plus grande épaisseur. Les terres remplissant ces conditions de fraîcheur suffisante, sans être excessive — car le blé souffre de l'excès d'humidité — sont assez répandues dans nos plaines basses et nos plaines élevées souvent à surface ondulée ou plus ou moins inclinée ; il en existe aussi sur certains de nos coteaux.

Ces terres doivent être préparées convenablement ; et, le plus souvent, c'est parce qu'on les a soumises à une préparation défectueuse que l'on a abouti à des mécomptes dans les cultures de blé du département.

Sous le climat méditerranéen, le sol à ensemencer en cette céréale doit recevoir un ameublissement profond qui y assure l'emmagasinement d'une grande partie de l'eau des pluies et y facilite l'allongement des racines jusque dans les couches profondes où cette réserve d'eau s'est accumulée.

Cette condition est facilement réalisée dans les terres de vignoble devenues libres pour quelques années par arrachage de vieilles souches ; le sol a été bouleversé par cet arrachage sur une épaisseur assez grande, et il suffit d'un bon labour ordinaire suivi de un ou deux hersages pour le préparer d'une manière satisfaisante à recevoir un premier semis de blé. Autant que possible le labour devra être un peu plus profond l'année suivante si cette même céréale revient sur ce terrain une fois encore ; mais on s'en tiendra là quant à cette première façon préparatoire et on n'ira pas jusqu'au labour profond proprement dit, le sol devant être défoncé immédiatement après en vue d'une nouvelle plantation de vignes.

Il doit en être tout autrement dans le second cas que j'ai envisagé, celui de parcelles non plantées en vignes et soumises pendant un temps plus long et indéterminé à des cultures diverses. Ces terres doivent recevoir un ameublissement profond répété tous les 3 ou 4 ans et remuant une épaisseur de terre d'au moins 30 cm. qu'il faut porter, si possible, à 35 et même 40 cm.

Je reconnais qu'une telle opération offre des difficultés en raison du peu d'importance du bétail de trait dans la plupart des propriétés du département, et, souvent aussi, en raison de la faible étendue des terres à ensemencer, étendue qui ne justifie pas l'achat d'une charrue défonceuse. Mais, dans l'état actuel de la mécanique agricole, ces difficultés ne sont pas insurmontables. D'ailleurs, qui dit ameublissement profond ne dit pas forcément labour de défoncement, et l'on peut parfaitement recourir, pour effectuer

cet ameublissement, à l'emploi d'une fouilleuse ou d'une sous-soleuse, d'un prix assez peu élevé, et qui suit la charrue ordinaire.

Je reconnais aussi que l'ameublissement profond du sol est coûteux ; mais revenant tous les 3 ou 4 ans sur chaque parcelle, il doit être pratiqué, autant que possible, avant une autre culture tête de rotation et susceptible d'en tirer un grand profit ; d'autre part, ses effets se font sentir ensuite non seulement sur le blé qui vient en deuxième ligne, mais aussi sur la troisième plante, l'avoine par exemple, et parfois, au cas échéant, sur la quatrième culture de cette rotation, de sorte que les frais de l'opération sont très largement couverts par les accroissements de récoltes obtenus.

Des observations nombreuses ont montré les effets remarquables de l'ameublissement profond du sol sur le blé et sur l'avoine dans le Midi méditerranéen ; et, quelles que soient les difficultés à surmonter et les avances à faire pour l'exécuter, il faut que l'on sache que cet ameublissement y est nécessaire si l'on veut protéger cette céréale contre la sécheresse souvent intense du climat et en obtenir, avec une régularité suffisante, des productions abondantes et rémunératrices. A la rigueur, cependant, en cas d'impossibilité, on pourra exécuter un labour avec 4 bêtes et une forte charrue ordinaire ; ce sera sinon parfait, du moins satisfaisant.

J'ajoute que, dans la plupart des terres à blé du département, c'est la vesce qui convient le mieux pour assurer une bonne préparation du sol à cette céréale semée après elle. Cette légumineuse fourragère cultivée en mélange avec l'avoine qui lui sert de tuteur, sous forme de « fourrage blanc », de « bargelade », présente, en effet, des avantages importants pour le Midi méditerranéen : elle paie bien l'ameublissement profond du sol par les accroissements considérables de récolte qu'elle donne sous son action. Elle enrichit notablement la terre en azote puisé dans l'atmosphère et en débris organiques, de sorte que son retour régulier sur les parcelles arables de l'exploitation permet au viticulteur de réserver entièrement son fumier à ses vignes. Grâce à sa végétation rapide, puissante et dense, grâce aussi au feutrage qu'elle forme sur le sol par les bases couchées de ses tiges, elle constitue une excellente plante étouffante ; après elle, la terre est à peu près complètement débarrassée des mauvaises herbes annuelles ; et notez que ce résultat important est obtenu sans que cette plante ait besoin de soins d'entretien, ce qui est particulièrement précieux dans un département comme le nôtre où, au printemps et en été, toute la main-d'œuvre est occupée aux travaux du vignoble.

La vesce étant enlevée vers la mi-mai, il suffit généralement de pratiquer ensuite, dès qu'on le peut, un labour ordinaire complété d'un scarifiage ou d'un hersage croisé avant le semis du blé pour bien préparer la terre à la culture de la céréale.

Dans les terres calcaires un peu maigres, le sainfoin est aussi un bon précédent. Comme la vesce, il paie bien l'ameublissement profond du sol ; il laisse celui-ci fortement enrichi en azote puisé dans l'air et en humus et, de plus, quand il ne dure que 2 ou 3 ans, et qu'il est bien réussi, il joue un rôle nettoyant qui suffit généralement, sous notre climat sec, pour assurer une propreté satisfaisante à la culture du blé. Après le sainfoin, un seul labour suivi d'un hersage suffit pour préparer la terre à l'ensemencement du blé. Un second blé peut suivre le premier comme dans le cas de cultures après arrachage de vignes. Dans ces divers cas, il importe beaucoup d'ef-

fectuer un labour de déchaumage de suite après l'enlèvement du blé précédent.

Le fumier étant rare dans le département, la fumure du blé peut être exclusivement chimique.

Dans une terre de richesse moyenne en tous éléments nutritifs essentiels et suffisamment pourvue de calcaire, que cet élément y existât naturellement ou qu'il y ait été apporté, il suffit d'employer par hectare :

A. — Après la vesce qui laisse le sol assez fortement enrichi en azote, en automne, avant la dernière façon de préparation qui enfouira :

100 kgs de sulfate d'ammoniaque ;
300 à 350 kgs de superphosphate ;
100 à 120 kgs de sulfate de potasse ou de chlorure de potassium.

ou, encore, une quantité de sylvinite apportant la même dose en potasse.

L'apport de nitrate est très généralement inutile au printemps.

B. — Après le sainfoin, qui a plus abondamment enrichi le sol en azote, la fumure azotée est complètement supprimée et la quantité de superphosphate doit être portée à 500 kgs de manière à éviter la verse en contrebalançant l'action de l'excès d'azote du sol ; même fumure potassique que ci-dessus.

C. — Enfin, après une culture n'enrichissant pas la terre en azote, particulièrement après une vieille vigne que l'on vient d'arracher, en automne, avant la dernière façon de préparation :

300 à 350 kgs de sulfate d'ammoniaque ;
300 à 350 kgs de superphosphate ;
même fumure potassique que ci-dessus.

au printemps, en couverture et avant le hersage, 100 à 120 kgs de nitrate de soude ou de nitrate de chaux que la herse enfouira.

Le choix des variétés a une importance capitale dans une région comme la nôtre où le blé est exposé à souffrir fréquemment de la sécheresse, de l'échaudage, et, souvent aussi, des vents violents qui peuvent survenir au cours de la période de végétation et provoquer d'abord la verse et, plus tard, l'égrenage.

On est naturellement porté à y donner la préférence aux vieilles variétés régionales, la *Saissette* ou *Roussillon* et la *Touzelle blanche* ou *Touzelle de Pertuis*, bien adaptées aux conditions de milieu, et avec lesquelles, par suite, on court le minimum d'aléas, et dont les grains sont d'excellente qualité, lourds et bien appréciés de la meunerie. Malheureusement, elles ont le défaut, la Touzelle surtout, de verser facilement ; en outre et surtout, elles sont d'une trop faible productivité.

Pour pouvoir les conserver, il faudrait les améliorer notablement par la sélection généalogique. C'est ce que l'on s'efforce de faire en différents endroits. Des résultats pratiques intéressants ont été déjà obtenus, à la Station de phytogénétique de l'Ecole notamment, en ce qui concerne l'accroissement de la résistance de la Saissette à la verse. Pourra-t-on aboutir d'une manière satisfaisante en ce qui concerne la productivité de ces deux blés ?

Les observations faites dans le champ d'expériences de la station au cours de ces 5 dernières années m'amènent à en douter.

Par contre, il semble que nous puissions espérer beaucoup du croisement raisonné de ces deux variétés régionales avec d'autres blés à paille rigide et d'une grande productivité et qui se sont bien comportés au cours de nos essais antérieurs. Quelques années sont encore nécessaires pour l'étude des nouveaux types ainsi obtenus et la détermination exacte de leur valeur pratique.

Enfin, à l'Ecole, nous nous livrons depuis plusieurs années à des essais comparatifs dans lesquels, à côté de nos variétés indigènes, figurent de nombreux blés venus d'autres régions, surtout de territoires à climat se rapprochant du nôtre, l'Algérie, la Tunisie, le Maroc, l'Italie, l'Australie. Dans ces essais, figurent aussi de nombreux hybrides issus de croisements effectués à la Station Centrale de phytogénétique de Paris pour les pays chauds et secs. Ces essais nous ont donné des résultats très encourageants, mais encore insuffisants pour faire l'objet d'une utilisation pratique satisfaisante.

En attendant qu'il nous soit possible de dégager des nombreux blés ainsi étudiés quelques types parfaitement recommandables pour la culture dans la région, nous pouvons proposer, pour remplacer avantageusement nos deux variétés indigènes de productivité insuffisante, ou pour être cultivées en mélange avec elles, les quelques variétés suivantes qui ont donné de bien meilleurs rendements dans des essais comparatifs commencés il y a 25 ans et qui se sont poursuivis depuis à l'Ecole et dans diverses exploitations des environs :

*Hâtif Inversable*, très résistant à la verse, assez peu sensibles aux rouilles mais redoutant assez l'échaudage et mûrissant dans les premiers jours de juillet, il convient pour les terres de bonne qualité.

*Riéti*, assez sensible à la verse, résistant aux rouilles et à l'échaudage et mûrissant fin juin — 1er juillet ; il convient pour toutes les terres à blé de la région, mais il peut s'accomoder de celles de qualité médiocre.

*Médéah*, assez sensible à la verse, assez résistant aux rouilles, résistant à l'échaudage et mûrissant fin juin — premiers jours de juillet ; il a les mêmes aptitudes que le précédent en ce qui concerne le sol.

*Rouge prolifique barbu*, assez résistant à la verse, assez sensible aux rouilles, assez résistant à l'échaudage et mûrissant fin juin — premiers jours de juillet ; il convient pour les terres moyennes.

Ces variétés peuvent être cultivées séparément ou mélangées. L'emploi de mélanges contenant deux ou trois variétés, parmi lesquelles peut figurer, à la rigueur, la Saissette ou la Touzelle, permet d'obtenir des champs de blé pourvus d'une résistance moyenne satisfaisante aux diverses intempéries. Sous un climat comme le nôtre, il en résulte très généralement nne augmentation sensible des rendements. A l'Ecole nous cultivons le mélange suivant :

| | |
|---|---|
| Hâtif inversable | 1/3 |
| Médéah | 1/3 |
| Rouge prolifique barbu | 1/3 |

En terre de qualité à peine moyenne, il nous a produit cet été 2872 kgs de grain à l'hectare, soit environ 36 hl.

L'énumération que je viens de faire des caractéristiques des divers blés recommandables pour le département permettra d'établir rationnellement

En haut Rougeot sur feuilles de vigne à raisins rouges.
En bas Rougeot sur feuilles de vigne à raisins blancs.

des formules pour les divers cas de la pratique. Ces formules doivent-être telles que la différence entre leurs divers éléments au point de vue de la maturation n'excède pas 6 à 8 jours. Je dois ajouter qu'il est parfois prudent de ne pas faire entrer dans ces associations à la fois du blé tendre et du blé dur, certains minotiers — pas tous — reprochant à de tels mélanges de donner des produits de résistance différente à l'écrasement (1).

Il ne me reste qu'à dire quelques mots des semailles et des soins d'entretien.

Dans notre région, le blé redoutant surtout la sécheresse de l'été, il convient, en principe, de l'ensemencer le plus tôt possible en automne, dès que les pluies ont apporté au sol l'humidité nécessaire à la levée. On lui permet ainsi de terminer son évolution avant que les grosses sécheresses fassent sentir leurs effets. Mais, à cause des travaux des vendanges et aussi parfois en raison de la très grande dureté du sol qui retarde les façons préparatoires aux semailles, il arrive assez souvent que celles-ci ne peuvent être faites qu'en novembre ; il faut s'efforcer de les terminer le plus tôt possible au cours de ce mois.

Les essais poursuivis à l'Ecole nous ont montré que l'on gagne à faire des semis drus, à des doses variant, pour des semences à faculté germinative normale, et pour les semailles à la volée et à la main, de 170 ou 180 kgs à 200 kgs à l'hectare, selon la grosseur des grains (2).

Cette règle est contraire à l'opinion assez courante que l'on peut se contenter de semis clairs dans les régions méridionales parce que le tallage y est relativement intense à cause de la douceur habituelle des hivers. Mais il faut compter, dans le Midi méditerranéen, avec les printemps secs, au cours desquels l'insuffisance des chûtes d'eau est souvent aggravée par le mistral ; le tallage est alors très réduit. Il faut considérer aussi les difficultés que l'on a le plus souvent, dans cette région, pour préparer le sol convenablement aux ensemencements de blé ainsi que je viens de le dire ; de là des déchets notables à la levée. Il faut noter enfin que l'échaudage est à craindre dans le pays et que l'on a intérêt, par suite, à hâter la végétation et la maturation du blé en évitant un tallage trop intense par un semis plus serré. Ces diverses considérations expliquent comment les résultats de nos essais ont été favorables aux semis drus.

Quant aux soins d'entretien, ils peuvent se limiter à un simple hersage au premier printemps, les mauvaises herbes se développant d'ordinaire avec peu d'intensité sous notre climat.

D. Vidal.

---

# LE ROUGEOT OU ROUGEAU

*(Avec une planche en couleurs)*

Une invasion intense de rougeot ou brûlon, sur plants à raisins noirs et à raisins blancs, a caractérisé l'année 1924. De nombreux vignobles de Suisse, de France, d'Allemagne, du Luxembourg ont été fortement atteints par l'affection, développée de façon si anormale qu'elle inquiétait sérieusement les viticulteurs.

---

(1) Des blés ci-dessus, seul le Médéah donne des grains durs ou parfois, demi-durs.

(2) Dans le cas d'emploi d'un semoir, ces doses doivent être réduites de 1/4 à 1/3.

Il nous apparaît donc utile d'attirer à nouveau l'attention sur le rougeot, ne serait-ce que pour apporter quelque éclaircissement sur les accidents très divers plus ou moins heureusement groupés sous ce même nom.

En effet, sous le nom de *rougeot*, *rougeau*, *brûlon*, *maladie pectique*, on désigne plusieurs accidents atteignant la vigne, qui possèdent quelques caractères communs, mais reconnaissent des causes essentiellement différentes. Il y a rougeot et rougeot...

Une confusion assez semblable a régné durant quelques années au sujet du court-noué. L'affection connue sous ce nom en Suisse, causée par un acarien spécial, a reçu dès lors le nom d'acariose, tandis que le court-noué de France et d'Italie doit son origine à des phénomènes beaucoup plus complexes, encore discutés aujourd'hui.

De nombreux auteurs se sont occupés de la question du rougeot, parmi lesquels nous citerons en particulier *Henri Marès*, *Kaserer*, *Bretschneider*, *Ravaz*, *Roos* et *Verge*, *Behrens*, *Schellenberg*, *Müller-Thurgau*, *Prilleux* et *Delacroix*, *Renault*.

Qu'entend-on ordinairement par rougeot durant le cours de la végétation? Chez les feuilles des cépages rouges le nom l'indique, une apparition vive et anormale, plus ou moins localisée, du pigment rouge propre à ces plants, l'anthocyanine, lequel ne se forme abondamment en général que dans l'arrière-saison. Il est admis aujourd'hui, en particulier à la suite de travaux de *Ravaz* et *Roos*, que les feuilles rouges sont plus riches en hydrates de carbone que les feuilles normales. Un arrêt dans la transformation et dans la migration des hydrates de carbone, leur accumulation dans les tissus, amène postérieurement la production d'anthocyanine, soit de matière colorante rouge.

Pas suite, des causes très diverses, s'opposant à la transformation et à la migration normale des hydrates de carbone, détermineront du rougeot. On le verra apparaître au-dessus des ligatures, d'incisions annulaires, de blessures, en général au-dessus de tous les points où le sarment aura reçu quelque lésion qui ralentira les échanges normaux avec les parties de la plante sise au-dessous.

D'autres rougeots spéciaux, toujours à la suite d'un ralentissement de la végétation ou de la nutrition sur certains points des feuilles, peuvent être déterminés par l'araignée rouge (tétranique tisserand), accompagner les dégâts de certains champignons, mildiou, oïdium, botrytis cinerea, se développer au-dessus des points où des nervures de la feuille ont été brisées, froissées.

Mais le ralentissement des échanges nutritifs peut être déterminé par d'autres causes encore, provoquant un rougeot plus généralisé de la plante, submersion, attaque des vers blancs sur les racines, coup de foudre, variation brusque des conditions climatériques. Si l'on fait cesser la cause agissante, on verra dans ces cas spéciaux le rougeot disparaître des organes antérieurement atteints lorsque les conditions de développement du végétal seront redevenues normales. Le rougeot déjà décrit à plusieurs reprises dans les vignobles du Midi de la France est déterminé essentiellement par des troubles généraux ou spéciaux affectant la nutrition, la circulation des sèves dans la vigne.

Ainsi Ravaz et Verge (1) déclarent :

(1) L. Ravaz et G. Verge. — Le Rougeau. — *Annales de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier*, Tome 18, 1924.

« La maladie du Rougeau doit être aussi ancienne que la vigne ou que sa culture. Car elle est liée soit à des accidents, soit à certaines influences du sol et du climat qui ont dû exister de tout temps.

Le Rougeau est fréquent, surtout dans les terres fortes ou humides ; l'eau en excès agit en asphyxiant partiellement ou complètement le système radiculaire, et l'asphyxie est sans doute d'autant plus marquée que le terrain est plus compact, plus bas et que les racines, par suite de la vigueur des souches, pénètrent plus profondément.

La disparition du Rougeau quand l'aération est rétablie, montre bien qu'il s'agit d'une asphyxie. Du moment que l'humidité en excès est mise en cause, la maladie doit dépendre, non seulement de la nature, mais encore de la situation du terrain et de l'allure des saisons.

C'est en effet dans les terres fortes ou encore dans les dépressions que la maladie est plus fréquente. Dès que la terre est plus souple, plus légère, plus aérée, elle devient plus rare. Elle existe cependant dans les terres franches et même légères ; mais alors c'est dans une dépression où les eaux tendent à s'accumuler.

La maladie cause même des dégâts dans des terrains profonds et souples, mais alors il s'agit des terres sablonneuses, battues par les vents, qui conservent mal et qui ne fournissent pas toujours à la plante l'eau qui lui est nécessaire, ce qui provoque une sorte de folletage.

Le folletage — qu'il ne faut pas confondre avec l'apoplexie — peut donc provoquer le rougeau. C'est un accident de végétation consécutif à l'action prolongée de vents soufflant avec violence, et tout particulièrement des vents du N.-O. Le feuillage se dessèche en totalité ou en partie. Dans le premier cas, la souche meurt ou reste très affaiblie. Dans le second, les feuilles reviennent peu à peu turgescentes comme à l'état normal, mais elles se teintent de rouge par endroits ».

Ravaz cite encore d'autres causes pouvant déterminer le rougeau.

« Ainsi quand les circonstances extérieures sont favorables, une ligature même peu serrée fait apparaître les symptômes de la maladie.

Les blessures circulaires entraînant la destruction des tissus de l'écorce, y compris le liber, amènent aussi l'apparition du rougeau, quand leurs bords ne se rejoignent pas à temps. L'incision annulaire, telle qu'on la pratique pour éviter la coulure ou hâter la maturation des fruits, la provoque aussi quand la cicatrisation ne peut s'achever, et alors les fruits, au lieu de mûrir, restent plus ou moins verts. La cassure partielle d'un rameau, la torsion, la destruction de l'écorce par divers insectes, ephippiger, etc., ou champignons, Botrytis cinerea, Coniothyrium diplodiella, agissent de même et ont les mêmes conséquences.

Les cas de rougeau traumatique (blessure, ligature, annellation, etc.) peuvent être évités dans une certaine mesure. Ils sont, du reste, eux aussi, subordonnés aux conditions générales de milieu, sol et climat. Si ces conditions sont favorables, la moindre compression, la moindre ligature entraînent le rougissement du feuillage. Mais, en faisant en sorte que les ligatures ne pressent pas trop sur les tissus, que les annellations soient assez étroites pour qu'elles se cicatrisent de bonne heure, avant l'automne, on peut en éviter les conséquences fâcheuses.

Le rougeau dû à un affaiblissement de la souche, sera combattu avec succès par des fumures copieuses, où il conviendra souvent de faire dominer la potasse.

Le rougeau lié à la compacité et à l'humidité exagérée du terrain sera évité ou annulé :

1° Par plantations faites, non plus après défoncement qui favorise l'établissement profond du système radiculaire et le laisse au bout de quelque temps, après le tassement, dans un milieu très compact et peu aéré, mais dans des fossés dont le fond sera garni, soit de fascines, sarments, etc., soit d'un drain surmonté de fascines ».

Ravaz (1) écrit plus tard :

« On observe le rougeau dans tous les sols, mais il est bien plus fréquent dans les terrains frais et profonds que sur les coteaux et dans les garigues... »

L. Soursac (2) a spécialement décrit certains cas de rougeot où le feuillage rougit au-dessus de régions du sarment touchées par une blessure, une meurtrissure, une ligature trop serrée :

« Les cas de rougeot dus au palissage des sarments sur échalas ne sont pas à considérer au point de vue général. Dans le Midi, ce mode de palissage est très peu employé ; dans les régions du Centre ou du Nord, le vent est généralement moins violent, et les sarments ne prennent pas un assez grand développement au-dessus de l'échalas pour qu'on ait beaucoup à craindre ces accidents.

Pour pallier dans une certaine mesure aux cas bien plus fréquents et plus importants de rougeot provoqué par l'attachage de la souche à son tuteur, on devra fixer à ce tuteur un bras à supprimer à la taille de l'année suivante, ou bien renouveler la ligature au moins chaque année et en des points différents.

Quant à la présence de champignons sur les organes atteints de rougeot, elle ne doit ni alarmer, ni surprendre. Ces champignons sont généralement saprophytes et la conséquence du mal, non la cause. »

Le rougeot étudié dans les vignes du Midi de la France présente avec le rougeot observé dans nos vignobles suisses des différences essentielles. Dans la publication déjà citée, Ravaz et Verge écrivent (3) :

« Le rougeau peut amener la mort de la souche ; mais son allure est plus ou moins rapide, et, par suite, quelques-unes de ses manifestations extérieures peuvent ne pas se produire.

*C'est ordinairement à l'automne, pendant ou après la vendange que se montrent ses premières manifestations. Jusqu'alors rien d'apparent : la souche a poussé normalement, même vigueur que les années précédentes, les sarments sont aoûtés.* Mais les feuilles qui étaient restées vertes se teintent de rouge sur les bords, ou, par endroits, vers le centre, à l'intersection des nervures principales, et bientôt même sur toute leur surface.

Le rougissement débute le plus souvent sur les bords de la feuille, à l'extrémité des dents, au mucron, puis il se dirige vers le centre. Il semble bien qu'il peut se déclarer tout d'abord sur le parenchyme, puis gagner de là les nervures les plus grêles et jusqu'aux plus puissantes. Mais le plus souvent les choses ne se passent pas ainsi. Du mucron, il suit la nervure qui y aboutit par sa face inférieure, où il est toujours en avance sur la face supérieure. Il est d'abord rose pâle, à peine visible, mais il passe bientôt au rouge vif puis

(1) L. Ravaz, Le Rougeau. *Progrès Agricole et Viticole.* Montpellier, 1921.

(2) L. Soursac, Sur le Rougeot de la vigne. *Progrès Agricole et Viticole.* Montpellier, 1907.

(3) Nous soulignons les caractères essentiels séparant le rougeot du Midi de la France et celui de nos vignobles.

au rouge violet suivant les cépages et devient très foncé sur certains d'entre eux. Les nervures secondaires branchées sur les primaires se colorent ensuite et, finalement, les plus grêles, qui, elles aussi, passent par les divers états de coloration indiqués plus haut. Vient ensuite le tour du parenchyme.

Le rougissement progresse ainsi de la périphérie vers le centre de la feuille. Mais ou bien il s'arrête à un stade quelconque et la feuille est simplement plus ou moins largement bordée de rouge ; ou bien il continue sa marche et couvre la feuille entière qui devient, suivant le cépage, rose, rouge vif, rouge violet.

Puis des plaques brunes se forment sur le limbe aux points où le rougissement a débuté et qui s'étendent avec lui. Elles sont constituées par des tissus, nervures et cellules parenchymateuses, altérés ou morts ; et ainsi au bout d'un temps plus ou moins long, les feuilles brunissent et se dessèchent sur leurs bords ou au centre des plaques rouges.

Un autre caractère est propre au rougeot. Les feuilles, à coloration rouge bien marquée, deviennent cassantes, épaisses et luisantes, turgescentes, elles tendent à se redresser plutôt qu'à retomber vers le sol ; elles ont ainsi un aspect parcheminé très spécial, reconnaissable de loin. *A l'automne, elles persistent plus longtemps que les normales sur la plante.* Elles sont aussi moins sensibles à la gelée.

*En même temps qu'elles rougissent, leurs bords s'incurvent en dessous* Le phénomène est à peu près général. Quand il est exagéré, la feuille tend à s'enrouler en cigare, au moins chez certains cépages teinturiers.

*Chez les cépages à raisins blancs, les feuilles ne rougissent point. Mais elles deviennent elles aussi cassantes, turgescentes, unies avec les rebords repliés en dessous et prennent une couleur tendant vers le jaune pâle.* Il est bien difficile d'appeler ici rougeau une maladie qui ne fait point rougir le feuillage ; on pourrait l'appeler „flavescence" ».

L. Ravaz note, le 2 octobre 1921 :

« La première année, le cep atteint de rougeau a une puissance sensiblement normale : rien n'est tout d'abord changé dans son allure ni dans sa production. Mais en examinant, en ce moment, l'intérieur de la souche, on remarque un certain nombre de sarments de longueur moyenne qui ne sont pas aoûtés jusqu'au bout, ou qui sont irrégulièrement aoûtés, tantôt sur un côté seulement, tantôt en quelques endroits. Les feuilles, actuellement, commencent à rougir, soit sur toute leur surface, soit le plus souvent sur quelques parties très nettement délimitées. Elles deviennent épaisses, dures, cassantes et souvent leurs bords s'infléchissent en dessous.

La deuxième année, la plante ne pousse presque pas tout d'abord, puis elle reprend de la végétation et tend, pendant quelques semaines, à rattraper le temps perdu. Mais elle reste faible, ses sarments s'aoûtent très mal, ils sont assez fréquemment court-noués, les feuilles sont de plus en plus épaisses, puis rouges, et les raisins, quand il y en a, ne mûrissent pas. »

(*à suivre*)

Dr H. Faes, chef, et le Dr M. Staehelin,
Assistant de la Station fédérale d'essais viticoles à Lausanne.

# LA CULTURE CONTINUE

*(Une opinion américaine)*

Pourquoi devons-nous cultiver ? Certainement pas pour conserver l'humidité ! Il fut un temps où une telle opinion nous eût fait honnir, mais aujourd'hui le fait est si bien établi qu'une telle déclaration passe presque inaperçue.

Pratiquement et excepté pour les quelques centimètres de la surface du sol, l'eau qui est dans le sol reste où elle se trouve sauf lorsqu'elle s'écoule par drainage ou lorsqu'elle est pompée par les plantes. Pratiquement, l'évaporation n'est pas plus grande pour une surface non cultivée que pour un sol qui est remué fréquemment. Sans aucun doute, nous avons gaspillé temps et argent et peut-être tué les bactéries du sol, en cultivant et recultivant les vergers pour maintenir une couche meuble, destinée à rompre les canaux capillaires.

Il est vrai, ou tout au moins on considère comme vrai, que l'eau s'élève dans le sol à partir d'une nappe d'eau libre, quelquefois de 1 mètre, mais aussi de quelques centimètres dans d'autres sols.

Mais le mouvement causé par la capillarité est si lent et si incertain qu'il n'y a pas à en tenir compte pour les irrigations, et il ne doit pas entrer en ligne de compte dans un programme de cultures établies dans le but de conserver l'humidité du sol.

Pourquoi cultiver alors ? — Nous devons cultiver pour enterrer les engrais verts nécesaires au maintien de l'humus dans le sol, pour faciliter le tracé des rigoles d'irrigation, pour faciliter la destruction des mauvaises herbes qui absorbent l'eau destinée aux récoltes. Une surface meuble est, dans ce but, plus commode qu'un sol dur.

Ceci atteint, toute façon supplémentaire est un gaspillage de temps et d'argent. Quelquefois c'est un mal : avec un soleil brûlant, chaque fois que le sol est remué il y a toujours quelque bactérie de remontée à la surface, exposée à la chaleur et détruite.

Le temps est venu où le conseil : cultivez aussi peu que possible, vaut mieux que cultivez sans cesse.

L'expérience montre que pour exécuter les façons nécessaires il est plus économique d'employer le disque et le chisel-taoth (1) que la charrue. Ce travail peut être fait en moins de temps et généralement laisse la surface en meilleur état pour les opérations suivantes. De plus, cette combinaison est meilleure pour le sol ; le versoir ne ramène pas à la surface des bactéries destinées à être brûlées par le soleil et il y a moins de chances que le sous-sol soit tassé et qu'il y ait formation d'une couche dure et imperméable. Ceci peut paraître une prophétie hérétique, mais si on en juge par la tendance actuelle, on ne connaîtra bientôt plus la charrue dans les vergers ou dans les vignobles.

Un autre point ne doit pas être oublié. Si par une culture superficielle rationnelle, l'agriculteur trouve que son terrain ne prend pas l'eau comme il devrait, il doit faire attention à son sous-sol. Trois moyens se présentent à lui pour en améliorer la condition : il peut essayer l'application d'un corps flo-

(1) Cultivateur puissant, pour tracteur, surtout travaillant le sol de 15 à 30 cm. — La culture dite superficielle en France est inconnue en Californie.

culant tel que la chaux ou le soufre ; il peut essayer un engrais vert à forte racine pénétrante tel que mélilot ou la luzerne ; il peut employer le sous-soleur. Dans les cas les plus difficiles une combinaison de ces trois moyens peut payer de bons dividendes.

Notre conseil est donc : Cultivez suffisamment pour accomplir les buts indiqués, et puis cessez. Il y a des extrêmes partout. Nous ne sommes pas prêts à soutenir l'inculture, mais nous pensons que beaucoup gaspillent de l'argent par des façons culturales trop nombreuses (1).

(*Traduit par R. L.*) Ralph Newmann.

# LA DISTILLATION DES MARCS EN GIRONDE (2)

Quelques chiffres vont nous donner une idée des ressources immenses que l'on pourrait puiser dans l'utilisation des sous-produits actuellement gaspillés.

On estime que par hecto de vin on a 20 kilos de marcs environ. Si nous évalsons la récolte girondine à une moyenne de 5 millions d'hectos, ce sont 100 millions de kilos marcs qui sont produits annuellement, 100 kilos de marcs donneront 3 à 4 litres d'alcool pur, c'est environ 3 millions de litres ou 30.000 hectos d'alcool pur à 100 degrés que l'on pourrait extraire annuellement des marcs en Gironde.

30.000 hectos à 900 francs l'hecto donnent 27.000.000 de francs.

L'atelier de rectification de la Coopérative peut produire, nous l'avons vu, 7.500 hectos d'alcool à 100 degrés, mais il serait déraisonnable d'espérer atteidre ce chiffre de production dès les premières années. Estimons à 1.000 hectos le chiffre atteint, dont le boni, en se basant sur le prix de 10 à 20 francs, suivant les régions, payé au propriétaire par 100 kilos de marcs, serait en moyenne de 250 francs par hecto, soit pour 1.000 hectos, 250 mille francs.

Bien entendu, ce bénéfice supplémentaire, une fois les frais généraux couverts, serait réparti entre les coopérateurs au prorata de leurs apports en marcs.

Il est possible de se rendre compte ainsi du prix auquel on arrivera à payer les marcs en Gironde le jour où de nombreuses coopératives locales de distillation de marcs seront créées, ces dernières se servant coopérativement de la Coopérative de La Grave-d'Ambarès pour la rectification.

Les marcs, dans un rayon de 15 kilomètres environ, devront être acheminés à La Grave-d'Ambarès où il seront distillés directement. Pour les autres, il faudra, avec le concours de nos syndicats créer pour le moment des centres de ramassage qui deviendront plus tard des coopératives locales de distillation. Des alambics ambulants iront dans ces différents centres de ramassage distiller les marcs. Les eaux-de-vie seront alors acheminées à La Grave d'Ambarès en vue de leur rectification.

*Autres sous-produits.* — En plus de l'alcool, il y a le bi-tartrate de potasse à récupérer ; le bi-tartrate a une valeur considérable : 6 francs le kilog. On

(1) *Pacific Rural Press*, 13 Mars 1926.

(2) L'*Union Girondine*.

peut espérer en traiter 5.000 kilos environ, soit une recette supplémentaire de 30.000 francs.

Enfin, les marcs, une fois distillés peuvent servir soit d'engrais, si le propriétaire désire les reprendre, soit de provende pour l'alimentation du bétail, et notamment des porcs après séchage et mise en tourteaux. On peut encore en extraire les pépins. On calcule que 100 kilos de marcs humides donnant 30 kilos de marcs secs. Ces 30 kilos de marcs secs donnent 15 kilos de pépins. Le prix actuel des pépins est de 350 francs les 100 kilos, soit pour les 15 kilos fournis par les 100 kilos de marcs : 52 fr. 50 brut. Le bénéfice net peut être évalué au tiers de cette somme à cause des frais élevés de séchage et de séparation des pépins.

La récolte girondine étant de 100 millions de kilos de marcs, on pourrait récupérer 15 millions de kilos de pépins qui représentent une recette brute de 52 millions... Quel avenir ! ! !

Nos lecteurs voient par cet exposé les ressources considérables à récupérer en Gironde. Il faut immédiatement que chacun d'entre eux appuie la campagne de presse, de conférences et d'affiches que nous allons entreprendre pour que dès la prochaine vendange les marcs ne soient plus gaspillés.

N*.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Station Agronomique et Œnologique du Gard à Nimes.** — Une nouvelle série de Cours temporaires d'œnologie pratique *méridionale* avec applications, aura lieu à la Station Agronomique et œnologique du Gard, 1, rue Bernard-Lazare, à Nimes, du 1er au 12 décembre.

Il est rappelé que ces Cours peuvent intéresser tout le monde. On y est admis en effet sans examens ni titres ou limite d'âge, sur simple demande adressée au Directeur. Mais ils s'adressent surtout à ceux qui ont à produire, à manipuler, à vendre ou à acheter du vin, et qui veulent se mettre au courant de leur métier ou s'y perfectionner. Cet enseignement spécialisé à la vinification, *à la conservation, à l'appréciation et à l'analyse des vins du Midi* doit intéresser tout particulièrement les négociants, les producteurs, les courtiers et les dirigeants de Caves Coopératives de vinification.

Programme et règlement sur demande, inscriptions dans l'ordre de réceptions de celles-ci, nombre de places limité ; se hâter par conséquent de prendre rang.

---

**La vente des vins fins des Hospices de Beaune.** — La vente des vins fins des hospices civils de Beaune, provenant de la récolte de 1926, et de l'eau-de-vie de marc de 1925 aura lieu le dimanche 14 novembre 1926, à 2 heures de l'après-midi, à l'Hôtel-Dieu.

Elle comprendra 130 pièces de vin rouge (environ 297 hectolitres) de Beaune, Corton, Pommard, Meursault, Monthélie, Savigny-et-Vergelesse ; 18 pièces de vin blanc de Meursault et 19 hectolitres 38 litres d'eau-de-vie de marc.

La vente se fera par lots, aux enchères, sur le prix de la queue de deux pièces, ou 456 litres.

La dégustation n'aura lieu que le vendredi 12, de 2 à 4 heures ; le samedi 13, de 9 heures à midi et de 2 à 4 heures, et le dimanche 14, de 8 heures à midi.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Registre du Commerce de la Seine N° 79.649.

*Emission de Bons P.-L.-M., à 15 ans 7 o/o de 500 francs*

Nets d'impôts présents et futurs à l'exception de la taxe de transmission et des droits de transfert ou de conversion.

Intérêts payables les 1er janvier et 1er juillet nets d'impôts présents et futurs pour les bons *nominatifs*.

Et sous déduction de la taxe de transmission pour les bons au *porteur*.

Premier coupon payable le 1er janvier 1927.

Remboursement au pair net d'impôt de 1927 à 1941 par tirages semestriels avec faculté pour la Compagnie d'amortir par rachats en Bourse.

Les Bons seront cotés à la Bourse de Paris.

Prix d'émission 420 fr. valable jusqu'au 31 octobre 1926.

On souscrit sans frais :

Au Secrétariat de la Compagnie, à Paris, 88, rue Saint-Lazare ;

Au Bureau des Titres, à Lyon, 11 bis, place Saint-Paul ;

Au Bureau des Titres, à Marseille, 17, rue Grignan ;

A Alger, 19, rue de la Liberté ;

Dans les gares P.-L.-M. (Réseaux métropolitain et algériens) ouvertes au Service de l'Emission ;

Par correspondance adressée avec les fonds au Secrétaire de la Compagnie, 88, rue Saint-Lazare, Paris (9e).

Les Maisons de Banque et les Notaires peuvent également recevoir les souscriptions et les transmettre au Secrétaire de la Compagnie.

## AVIS A NOS ABONNÉS

**En raison de l'augmentation constante des frais d'impression, main-d'œuvre, papier, et des impôts de plus en plus élevés que l'Etat nous impose, nous sommes forcés, à notre grand regret, de porter le prix d'abonnement du PROGRÈS AGRICOLE à 40 francs pour la France et à 70 francs pour les pays étrangers.**

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Quelques transactions de gros à gros, ont encore été effectuées dans les Entrepôts parisiens, au cours de la huitaine écoulée, et, d'un autre côté, le commerce a dû demander une certaine quantité de marchandises à la propriété, pour maintenir ses stocks, fortement entamés par les ordres pressants de la clientèle.

Les prix pratiqués l'ont encore été en hausse. On a payé des vins rouges du Midi 8°, de 175 à 180 fr., les bas degrés étant très recherchés ; des 9° ont vu les prix de 185 à 190 fr. ; des 10°, plus abondants, sont traités de 200 à 210 fr., suivant qualités. Des Algérie rouges, ont été offerts de 200 à 225 fr. pour de 10°5 à 11°, et de 240 à 245 fr. pour des 11° à 11°5. Un lot de vins blancs du Gers a été proposé à 240 fr. Quelques Espagne blancs, faisant 11°5 envi-

ron, furent payés de 230 à 240 fr. Il n'est pas question de vins de Portugal ni d'Italie sur place ; les prix de ces derniers sont assez élevés du reste, et il faudrait que le change s'améliorât encore pour qu'ils devinssent intéressants. On ne connaît pas non plus de vins courants de Grèce à la vente. Tous les prix ci-dessus s'appliquent à l'hecto nu, sur gares Paris.

Les débitants, et même les particuliers, continuent à faire des demandes beaucoup plus importantes que ne le comportent leurs besoins immédiats, malgré les augmentations de prix du commerce de gros, lequel est forcé de suivre la marche ascendante des cours à la propriété.

**Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle* :**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 25 oct. | Cours du 1er nov. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | En raison |
| 8°..... | logé 7 fr. | Aramon | des |
| 8 à 9°..... | le degré | 7 à 8° 16 à 16,50 | fêtes |
| 9 à 10°..... | non logé | Montagne | pas |
| 11°..... | 6 à 7 fr. | 15 fr. | de |
| 11 à »..... | le degré | | marché |
| Costières..... | | Blanc d'aramon | |
| Rosé, paillet, gris..... | 7 fr. 10 le d. | 17 fr. le degré | |
| Blanc Bourret..... | | | |
| Blanc Picpoul..... | | | |

La Cave Coopérative de St-Laurent-d'Aigouze (Gard) a vendu : le 24 octobre : 500 hectos de son vin rouge 9°7 à 150 fr. ; le 25 octobre : un wagon-réservoir, 9°7, à 150 fr. ; le 28 octobre : deux wagons-réservoirs, 9°7 à 150 fr. ; le 26 octobre : 400 hectos, vin rosé, à 190 fr. 50.

La Cave Coopérative de Crespian-Montmirat (Gard) a vendu : le 28 octobre, 600 hectos de vin rouge 8 degrés 7, à raison de 150 fr. l'hecto.

Le 27 octobre : 350 hectos de vin rouge 8 degrés 1, à raison de 145 fr. l'hecto

**Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.***

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 26 octob. | Cours du 2 nov. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | En raison |
| 8°1/2..... | | 8 à 9° 130 à 145 | des fêtes |
| 9°..... | 55 | 9 à 10° 146 à 155 | pas |
| 10°..... | à | 10 à 11°1/2 156 à 170 | de marché |
| 11°..... | 75 | 9 à 10° 160 à 180 | |
| Rosé..... | 7,25 à 7 fr. 75 le d. | 10 à 11° 180 à 190 | |
| Blanc de blanc..... | 8 à 8,25 le d. | 9 à 11° 180 à 200 | |

Les cours sont toujours orientés vers la hausse.

Le prix de 18 fr. le degré a été atteint pour quelques beaux lots de rouges à degré moyen.

**Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 27 octobre 1926.**

Vins rouges courant de 8 à 10 degrés, de 128 à 155 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 10 degrés 160 fr. à 180 fr. ; blanc, 9 à 11° 180 à 200 fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie, Espagne pas d'affaires.

La Cave Coopérative de Lansargues (Hérault) a vendu, le 25 octobre 1926, 500 hectolitres de vin rosé 11 degrés 5, au prix de 200 fr. l'hecto.

La Cave Coopérative de Marsillargues (Hérault) a vendu le 27 octobre deux wagons-réservoirs de son vin rouge 9°2, 155 fr. l'hecto.

La Cave Coopérative des vins Montagne de Frontignan (Hérault) a vendu, le 27 courant, 525 hectos de son vin rouge 10°5 au prix de 160 fr. l'hectolitre.

— **Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 22 oct. | Cours du 29 oct. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8° | | 128 à 130 fr. | « |
| 9° | Logé | 135 à 145 fr. | 9° 140 à 150 fr. |
| 10° | 7 fr. le d. | 145 à 155 fr. | 10° 150 à 160 fr. |
| 11° | | 155 à 165 fr. | 11° 150 à 165 fr. |
| Vins rosés 8° | | 160 à 180 fr. | 150 à 190 fr. |
| Vins blancs | 7,25 à 7,50 le deg. | 175 à 200 fr. | 185 à 220 fr. |

**Pinet.** — 180 hectos vin blanc de la cave Villeméjeanne, ont été vendus au prix de 210 fr. l'hecto à la maison Noilly-Prat.

**Gigean.** — Il a été offert 170 fr. pour un foudre de vin de 24 hectos de la cave B.

**Pézenas.** — Cours des vins, semaine du 23 au 30 octobre 1926 :

Récolte 1926. Vins rouges, de 8 degr. de 130 à 135 fr. ; de 9 degr. de 140 à 145 fr. ; de 10°, de 150 à 160 fr. ; de 11° et au-dessus, de 160 à 165 fr.

Rosés, de 150 à 190 fr. l'hecto ; blancs, de 180 à 230 fr. l'hecto ; Clairettes de 200 à 250 fr. l'hecto.

L'hectolitre nu, suivant couleur et qualité et conditions d'enlévement.

**Olonzac.** — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 30 octobre.

Vins rouges, 16 fr. le degré.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

AUDE. — **Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 21 oct. | Cours du 28 oct. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 7 à 8 | logé | » | » |
| 8 à 9° | 7 francs | 125 à 135 fr. | 130 à 140 fr. |
| 9 à 10° | le degré | 135 à 150 fr. | 140 à 160 fr. |
| 10 à 11° | | 150 à 165 fr. | 160 à 175 fr. |
| 11° et au-dessus | | » | » |

**Carcassonne.** — On nous signale la vente d'un lot de vin rouge de 8°5, du domaine de Fourminis, au prix de 18 fr. le degré, retiraison fin février.

De nombreux achats ont été faits en rouges dans la région de Carcassonne, entre 17 et 18 francs.

**Lézignan** (Aude). - Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 :

Vins du Minervois et des Corbières: 15 fr. à 15 fr. 50 le degré logé.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions, et avec appellation d'origine Minervois ou Corbière.

**Carcassonne.** — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 23 au 30 octobre 1926 :

Vins rouges de 8 degrés, de 135 à 140 fr.; de 9 degrés, de 148 à 155 fr.; de 10 degrés, de 155 à 160 fr.; de 11 degrés, de 165 à 168 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

**Villen-les-Corbières** — (Aude), 26 octobre. — Quelques portées de vins à fort degré se sont vendues à 200 fr. l'hectolitre pour des vins rouges.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 23 octob. | Cours du 30 octob. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8°.. ..... | logé | 125 fr. | 130 fr. |
| 9°..... ..... ..... | 7 fr. le degré | 135 fr. | 140 fr. |
| 10°..... ... | non logé | 147 fr. | 150 fr. |
| 11°..... .. | 6 fr. 50 le deg | 162 fr. | 165 fr. |
| 11 à 12°..... | | | |
| 12 à 13°..... . | | | |

DORDOGNE. — **Bergerac.** — Syndicat des vignerons de la Dordogne, deuxième quinzaine d'octobre 1926. Vente de vins. Région de Vélines : Récolte 1926. — On nous signale une vente en blans à 140 francs le degré tonneau livrable fin novembre 1926 ; vendu également en rouge une récolte à 140 fr. le degré tonneau livrable même époque. Vendu 30 tonneaux vin blanc à 12° à 2.000 francs le tonneau. Récolte 1925 : vendu 25 tonneaux vin blanc à 11°9 à 2.000 fr. le tonneau, appellation Haut-Montravel. Les offres courantes du commerce vont de 150 fr. à 160 fr. le degré tonneau.

Région de Monbazillac : vendu 20 tonneaux premier cru de Monbazillac en blanc à raison de 3.000 francs le tonneau (récolte de 1925).

**Eymet**, 28 octobre. — En hausse accentuée vu la pénurie de la récolte. Blancs de 160 à 170 fr. Rouges de 150 à 160 fr. le degré, tonneau de 900 litres.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 27 octobre. Région vins nouveaux rouge 15 fr. 50 à 16 fr. le deg.; rosé 15 à 17 fr. 50 le deg.; blanc 18 à 19 fr. le deg., suivant qualité, couleur, éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus. A majorer de 95 fr. pour revente par le détaillant.

Vins nouveaux d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 175 à 190 fr. l'hecto ; 11 à 12 deg. 190 à 205 francs l'hectolitre.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

VAUCLUSE. — **Courtine.** — On nous signale la vente d'une partie de vins rouges 8 degrés, du château de Courtine (Vaucluse), 1200 hectolitres à 18 fr. le degré, propriété.

DRÔME. — **Romans**, le 23 octobre. — La propriété résiste aux offres de 130 à 135 fr. l'hectolitre. Elle attend à plus tard pour vendre ayant logé toute la récolte.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 23 octobre 1926.

Vin rouge extra, le degré 16 fr. 50.

Toutes qualités réunies, le degré, 14 fr. 75 à 16 fr.

**Vin blanc :**

De raisins rouges, de 14 fr. 75 à 15 fr. 50 le degré.

De raisins blancs, le degré, de 16 fr. à 16 fr. 50

Nus, quai Alger.

ALCOOLS

**Béziers.** — Trois-six de vin 86°, de 1050 à 1070 fr.; eau-de-vie de vin de Béziers, 52°, »»» à 700 fr. ; trois-six de marc, 86°, degrés, 1020 à 1030 fr.; eau-de-vie de marc 52°, 600 à 615 fr.

**Narbonne.**— 3/6 de vin du Midi, 86°, de »»»à 1075 fr. les 86 degrés ; trois-six de marc, 86°, »»» à 1030 fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 700 fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, »»» à 630 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

**Alger.** — 3/6 de marc, 1000 à 1.050 fr.

**Perpignan.** — Trois-six de vin rectifié, 1350 fr. l'hecto, les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers, du 29 octobre.

| | | |
|---|---|---|
| Tartres 75 à 80 degrés bitartrate.... | 6 fr. 15 à 6 fr. 20 | le degré |
| Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique | 2 fr. 90 | — |
| — — 20 à 22 o/o — | 3 fr. | — |
| — — au-dessus..... | 3 fr. 15 à 3 fr. 25 | — |
| Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique ..... | 8 fr. | — |

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Baisse sensible, vu la hausse du franc.

En sterling, marché anglais reste ferme.

CÉRÉALES

**New-York.** — 29 octobre :

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| Blés roux d'hiver..... | 1,54 1/4 | 136.24 | 181 66 | — 5.07 |
| Décembre..... | 1,47 1/8 | 129.93 | 173 27 | — 4.69 |
| Mai..... | 1,52 1/8 | 134.36 | 179.15 | — 5.16 |
| Juillet..... | 1.45 ./. | 128.07 | 170.76 | — 5.23 |
| Maïs disp..... | 89 1/4 | 90.81 | 113.52 | — 5.19 |

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 157 1/4 c. le bushel (185 fr. 19 les 100 kilos) bigarré durum 149 3/4 cents (176 fr. 36).

**Alger.** —

Blé dur colon 1er choix, 248 à 250 fr.

Orge colon, 153 à 155 fr.

Orge marchande, 147 à 149 fr.

Avoine d'Algérie, 147 à 149 fr.

DIVERS

**Cette.** — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, »»» à »»» fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 210 à 220 fr. ; sulfate potasse 48/52, 45 à 120 fr. ; chlorure potassium 48/52, 85 à 90 fr.; sylvinite riche 20/22, 33 à 36 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 400 à 410 fr ; sulfate cuivre neige, 405 à 415 fr.; superphosphate minéral 14, 33 à 37 fr. ; logé gare de Cette.

*Le Gérant :* G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du Dimanche 24 octobre au Samedi 30 octobre 1926*

| | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill. | PLUIE 1925 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Nantes** | | | | | | |
| Dimanche... | » | » | 15 | » | » | » |
| Lundi..... | » | » | 15 | 12 | » | » |
| Mardi..... | « | » | 14 | 8 | » | 28 |
| Mercredi.... | « | « | 15 | 6 | « | 0 1 |
| Jeudi..... | » | » | 16 | 3 | » | « |
| Vendredi.... | » | » | 15 | 8 | » | » |
| Samedi..... | » | » | « | » | » | » |
| Total.... | 615 | 279. | 596 | 296. | 23 | 92.2 |
| **Rochefort** | | | | | | |
| Dimanche... | » | » | » | » | » | » |
| Lundi..... | « | » | » | » | » | » |
| Mardi..... | » | » | » | » | « | » |
| Mercredi... | » | « | » | » | » | » |
| Jeudi..... | » | « | » | » | « | » |
| Vendredi... | » | » | » | » | » | » |
| Samedi..... | « | » | » | » | » | » |
| Total... | 592 | 398. | 15 | 22 | 16.2 | 45.3 |
| **Clermont-Ferrand** | | | | | | |
| Dimanche... | « | » | 14 | 10 | » | 14 |
| Lundi..... | » | » | 14 | 1 | » | » |
| Mardi..... | « | » | 12 | » | « | » |
| Mercredi.... | » | » | 20 | 8 | » | » |
| Jeudi..... | « | » | 10 | « | » | » |
| Vendredi.... | » | » | « | » | » | » |
| Samedi..... | » | » | « | » | » | » |
| Total.... | 630 | 214. | 516 | 217. | 29.4 | 27.3 |
| **Bordeaux** | | | | | | |
| Dimanche... | « | » | 18 | 1 | » | » |
| Lundi..... | « | « | « | 3 | » | » |
| Mardi..... | » | » | 18 | 1 | » | » |
| Mercredi.... | « | « | » | 10 | » | » |
| Jeudi..... | « | « | 19 | 3 | » | 0.5 |
| Vendredi... | » | » | 18 | 8 | » | » |
| Samedi..... | » | » | » | » | » | » |
| Total.... | 662 | 295 | 640 | 271 | 16.7 | 35.7 |
| **Toulouse** | | | | | | |
| Dimanche... | » | » | 13 | 10 | » | 6 |
| Lundi..... | » | « | 15 | 3 | » | 5.1 |
| Mardi..... | « | « | 21 | 10 | » | 1 |
| Mercredi.... | » | « | 20 | 10 | » | 2 |
| Jeudi..... | » | » | 18 | 8 | » | 28 |
| Vendredi... | » | » | 21 | 12 | » | » |
| Samedi..... | « | » | » | » | » | » |
| Total.... | 787. | 396. | 674 | 335 | 36.2 | 78.1 |
| **Perpignan** | | | | | | |
| Dimanche. | « | » | 19 | 11 | » | 10 |
| Lundi..... | « | » | 16 | 11 | » | » |
| Mardi..... | » | « | 24 | 7 | » | » |
| Mercredi.... | » | » | 18 | 10 | » | » |
| Jeudi ..... | « | » | 15 | 11 | » | » |
| Vendredi.... | » | » | 23 | « | » | » |
| Samedi..... | » | » | » | » | » | » |
| Total.... | 784 | 479 | 674 | 442 | 13.6 | 84.3 |

| | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill. | PLUIE 1925 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Mourmelon** | | | | | | |
| Dimanche... | » | » | « | 8 | » | » |
| Lundi..... | » | » | 13 | 3 | » | 0.4 |
| Mardi..... | g | » | 13 | 3 | » | 10 |
| Mercredi.... | » | » | 12 | 9 | » | 2 |
| Jeudi..... | » | » | 13 | 3 | » | » |
| Vendredi.... | » | » | 12 | 4 | » | « |
| Samedi..... | » | » | » | » | » | » |
| Total.... | 608 | 267 | 572 | 228. | 31.4 | 47. |
| **Besançon** | | | | | | |
| Dimanche... | » | » | 15 | 7 | » | 0.1 |
| Lundi..... | » | » | « | 6 | » | 3 |
| Mardi..... | « | » | » | 9 | » | » |
| Mercredi... | » | » | » | 9 | » | » |
| Jeudi..... | » | « | » | 7 | » | » |
| Vendredi... | » | » | 18 | 6 | » | « |
| Samedi..... | » | » | » | » | » | » |
| Total... | 658 | 288 | 178 | 274 | 14 | 27.1 |
| **Lyon** | | | | | | |
| Dimanche... | » | » | » | 6 | » | » |
| Lundi..... | « | « | 15 | 5 | » | 7.3 |
| Mardi..... | » | « | 15 | « | « | » |
| Mercredi.... | « | » | 18 | 9 | » | » |
| Jeudi..... | » | » | 16 | 7 | » | » |
| Vendredi.... | » | » | 14 | 4 | » | » |
| Samedi..... | » | » | » | » | » | » |
| Total.... | 678 | 264 | 634 | 281 | 16.4 | 93.7 |
| **Marseille** | | | | | | |
| Dimanche... | » | » | 18 | » | » | 11 |
| Lundi..... | » | « | 21 | 6 | » | 15 |
| Mardi..... | » | » | 20 | 7 | » | » |
| Mercredi.... | » | « | « | 9 | » | 3 |
| Jeudi..... | » | » | 19 | 8 | » | » |
| Vendredi... | » | » | 21 | 11 | » | 4 |
| Samedi..... | » | » | » | « | » | » |
| Total.... | 685 | 390 | 702 | 385 | 5 | 45.5 |
| **Montpellier** | | | | | | |
| Dimanche... | » | « | 13.9 | 8.6 | » | 6.2 |
| Lundi..... | » | « | 19.9 | 7.5 | » | » |
| Mardi..... | » | » | 18.9 | 4.9 | » | » |
| Mercredi.... | « | » | 16.1 | 9.9 | « | 0.6 |
| Jeudi..... | » | « | 22.2 | 8.2 | » | 0.7 |
| Vendredi... | » | » | 19.1 | 13.9 | » | 21.7 |
| Samedi..... | « | « | 17.8 | 16.1 | » | 16.0 |
| Total.... | 850. 7 | 451.2 | 915. | 439.3 | 31.3 | 93.8 |
| **Alger** | | | | | | |
| Dimanche. | « | « | » | » | » | » |
| Lundi..... | » | » | » | » | » | » |
| Mardi..... | » | « | 21 | 11 | » | 11 |
| Mercredi.... | » | » | 20 | 13 | » | » |
| Jeudi ..... | » | | 20 | 14 | » | » |
| Vendredi.... | » | » | 23 | » | » | » |
| Samedi..... | » | » | » | » | » | » |
| Total.... | 287 | 461 | 406 | 290 | 10.2 | 11 |

**Observations.** Automne.

**Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles**
AU CAPITAL DE QUATRE MILLIONS
**Siège Social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V^e^)**
USINE à BEAUCAIRE (Gard)
R. du C. Paris, N. 45,079.

## Traitements d'Hiver de la Vigne

contre APOPLEXIE, FOLLETAGE, PYRALE

# Pyralumnol

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques ;
Le seul produit à efficacité prolongée, à action durable.

***Notices et Renseignements sur demande***

**Direction Commerciale : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER**

# RECONSTITUTION

DES

# VIGNOBLES

## :: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

# Paul GROS & C^IE^

ROYAN
(Charente-Inférieure)

ALGER
(13, avenue Pasteur)

# LA BRUNISSURE DE LA VIGNE

Par E. RAVAZ

Professeur de viticulture et Directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte. — Prix: 6 fr.
Franco poste 6 fr. 75

Cet ouvrage est l'étude complète de la maladie de la vigne, La Brunissure, et de son traitement. C'est aussi la théorie de la végétation, de la production et de la qualité des produits de la vigne.

En vente à la LIBRAIRIE COULET & FILS, Montpellier

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

## J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE 7.500.000 DE FRANCS

CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
**Caoutchouc** pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
**Courroies** pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias, balais-racloirs, tapis caoutchouc.
**Vêtements imperméables** pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
**Bandage cloisonné « Le Touriste »**, breveté S. G. D. G.
**Bandes pleines et Bandes américaines B. et S.** pour voitures attelées.
**Chaussures caoutchouc** pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

AGENCES

A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

SUCCÈS COMPLET AUX VENDANGES

*OFFRE GRATUITE*

*d'une intéressante brochure de 48 pages*

sur la

**Vinification parfaite**

et Amélioration de Qualité des VINS

ROUGES et BLANCS, fins et ordinaires

AVEC LES

## RADIOLEVURES DE LA CLAIRE

ET LE

## BIOSULFITE JACQUEMIN

(20 o/o anhydride sulfureux
et 20 o/o phosph. bi-ammonique en vol.)

Résultats: **Amélioration générale du vin**

Augmentation du degré alcoolique
Bouquet plus développé
Clarification rapide
Conservation assurée

DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.

Brochure envoyée gracieusement sur demande adressée à

L'INSTITUT JACQUEMIN

MALZÉVILLE-NANCY (M.-&-M.)

## ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

Fumure supérieure

pour CULTURE INTENSIVE

et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX

SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

*Demander renseignements*
*gratuits, analyse et prix*

à INSTITUT JACQUEMIN

Malzéville (M.-et-M.)

Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

# CUVES A VIN, ALCOOL

*avec ou sans revêtement en verre*

**BORSARI & C°**
Ingénieurs-Constructeurs

**PARIS**, 8, Boulevard-St-Martin (10e)
**BÉZIERS**, 75, Boulevard de Strasbourg

*Adresses télégraphiques* : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
*Téléphone* : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 132**

***Projets, devis, visites gratuits***

R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

# A VENDRE

**SEIBEL** 4643 - 4986 - 5409 - 5437 - 5455 6468 - 6740 - 6905 **Greffés sur 3309.**

**Boutures et Racinés** 4643 - 4986 - 4995 5213 - 5279 - 5409 - 5455 - 5760 - 5916 - 6905 6906. *Authenticité garantie.*

**Marcellin LEFAURE,**
Chevalier du Mérite Agricole.
Propriétaire-viticulteur aux **Sables**
**Villefranche** (Rhône)

## UN CÉPAGE SENSATIONNEL

**" Le Tank "**

**Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.**

**Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.**

**Demander renseignements à M. MANUEL, A MONTSEVEROUX (ISÈRE), qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.**

**Avant tout achat de plants de vignes, demander Magnifique Catalogue orné de gravures.**

## Souches bien nourries portent de belles grappes

Vos souches ne peuvent porter de belles grappes, abondantes et grasses, que si elles ont été bien nourries. Or, cette nourriture indispensable, le sol appauvri, ne peut la leur donner. Nourrissez-les donc vous-même avec du

# VIGOR

"l'aliment complet" de la vigne.

# LA LITTORALE

BÉZIERS (Hérault)

# LES
# MARCS-ENGRAIS
## fabriqués avec du
# Microphosphate Schlœsing
## sont parfaits

Aussi, beaucoup de Coopératives vinicoles ont-elles définitivement renoncé aux scories — plus chères sans être meilleures —, pour adopter le **MICROPHOSPHATE SCHLŒSING.**

---

# MÊME SUCCÈS
pour le
## SOUFRE A COMBUSTION SANS COULURE
# GLORIA-SCHLŒSING
qui a supplanté les mèches soufrées dans la presque totalité des caves et des chais.

---

*Adressez les demandes de Renseignements et Notices, commandes, etc. aux*

# USINES SCHLŒSING FRERES & Cie
**175, rue Paradis, MARSEILLE**

ou à leurs **Agents et Représentants**

**Agence et Dépôt à Bordeaux, 59 bis, cours Victor-Hugo.**

EDITION DE L'EST-CENTRE

47e Année. — N° 46 Dimanche 14 Novembre 1926

Tome LXXXVI

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le " Messager agricole du Midi " et " La Vigne Américaine "

Publié sous la direction de

**L. DEGRULLY & L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY.**

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

**COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE**

**R. Bichet**, professeur d'Agriculture à Villefranche.

**C. Blin**, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.

**D. Donon**, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.

**L.-J. Grandvoinnet**, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain

**J. Guicherd**, Insp. gén. de l'Agric.

**G. Jannin**, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.

**Lebrun**, directeur des services agricoles de la Marne.

**J.-B. Martin**, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.

**L. Mathieu**, directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

**L. Rougier**, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.

**Roy**, directeur des Services agricoles de l'Isère.

**Vermorel**, président du Comice agricole du Beaujolais.

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches** et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun.

**Il publie des planches coloriées hors-texte**

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **40** fr. — Pays étrangers, **70** fr.

**Le Numéro : 1 franc**

*Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces*

A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

DEC 2 1926

PARIEN LIBRA

# 4986, 5409, 5455
# 4905 Greffés sur 3309

Boutures de 4986, 5409, 5213, 6468, 4643, 5455, 5912, 6905, etc.

## A. GUGLIERMINA

**Propr. CHERVINGES (Rhône)**

Prix-courant sur demande

Authenticité garantie

# LA BRUNISSURE DE LA VIGNE

**Par L. RAVAZ**

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

**Prix : 6 fr.; Franco Poste, 6 fr. 75**

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

## SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
# J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS

**CLERMONT-FERRAND, CHAMALIERES et ROYAT (Puy-de-Dôme)**

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.

**Caoutchouc** pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.

**Courroies** pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.

**Vêtements imperméables** pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.

**Bandage cloisonné « Le Touriste »**, breveté S. G. D. G.

**Bandes pleines et Bandes américaines B. et S.** pour voitures attelées.

**Chaussures caoutchouc** pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

AGENCES

A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

## SUCCÈS COMPLET AUX VENDANGES

***OFFRE GRATUITE***

*d'une intéressante brochure de 48 pages*

sur la

**Vinification parfaite**

**et Amélioration de Qualité des VINS ROUGES et BLANCS, fins et ordinaires**

AVEC LES

## RADIOLEVURES DE LA CLAIRE

ET LE

## BISULFITE JACQUEMIN

(20 o/o anhydride sulfureux
et 20 o/o phosph. bi-ammonique en vol.)

Résultats: **Amélioration générale du vin**

Augmentation du degré alcoolique
Bouquet plus développé
Clarification rapide
Conservation assurée

**DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.**

Brochure envoyée gracieusement sur demande adressée à

## L'INSTITUT JACQUEMIN

**MALZÉVILLE-NANCY (M.-&-M.)**

# ENGRAIS PLASMIN

**Fluoré Complet**

(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

**Fumure supérieure**

**pour CULTURE INTENSIVE**

**et VIGNES**

RÉSULTATS MERVEILLEUX

SUR TOUTES CULTURES

## Gros rendements

*Demander renseignements gratuits, analyse et prix*

**à INSTITUT JACQUEMIN**

**Malzéville (M.-et-M.)**

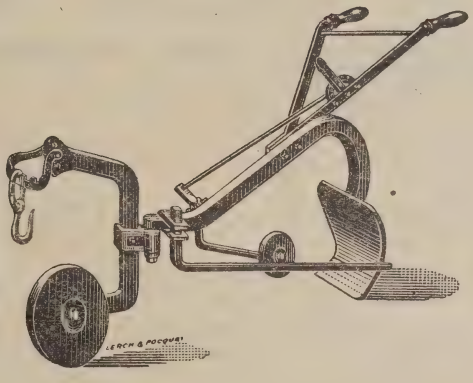
Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

# SUPERDÉCAVAILLONNEUR

# KIRPY

A LA FOIS

LE PLUS SIMPLE ET LE PLUS PERFECTIONNÉ



DÉCHAUSSAGE INCOMPARABLE DES VIGNES

SUPPRESSION DE TOUTE FATIGUE DU LABOUREUR

MÊME EN COTEAUX

## EXIGEZ-LE CHEZ VOTRE FOURNISSEUR

R. C. Agen. — 1064-1065

USINES **KIRPY**
LAYRAC (Lot-et-Garonne)

## CULTIVATEURS ! avant l'hiver,

Employez sur vos BLÉS ! sur toutes vos CÉRÉALES d'automne

# *le Nitrate de Soude du Chili*

*( 75 à 150 kilos à l'hectare )*

Vous provoquerez ainsi une **levée rapide,**
Un **enracinement profond,**
Une végétation initiale particulièrement **vigoureuse, et vos céréales se défendront** efficacement contre les

**rigueurs de l'hiver,**

contre la maladie et contre tous leurs ennemis **naturels**

*Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la*

**Délégation Française des Producteurs de**

**NITRATE DE SOUDE DU CHILI**

**60, rue Taitbout, PARIS (9e)**

**Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, Ingénieur agronome 27, rue des Lices à AVIGNON**

**Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles**

## L'Engrais le plus puissant c'est le

# GUANO DE POISSON FRANÇAIS

**MARQUE DÉPOSÉE**

**Téléphone 1.31**

**14 USINES**
**17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT**

**Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877**

## E. JODET-ANGIBAUD

**Successeur**

**Seul Fabriquant**

## LA ROCHELLE

**Reg. du Comm. N° 837, La Rochelle.**

**Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.**

*Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELIEU et MOULIN ROMPU***

*et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

**VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO**

47e Année. — N° 46 14 Novembre 1926.

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


| | | |
|---|---|---|
| L. Degrully | Chronique. — Traitement d'hiver contre l'oïdium ? ; — Note sur le Terret-Bourret ; — Sucrage et vinage à la cuve ; — A l'Office des céréales panifiables | 461 |
| Louis Rives | Nouvelles observations sur l'« Astérocystis radicis » de l'avoine | 465 |
| René Lafon | Modifications à apporter aux tailles Guyot simple et double (suite) | 466 |
| R. Aubergé | Une politique douanière de la production agricole | 471 |
| Dr Faës et Staehelin | Le Rougeot ou Rougeau (suite) | 474 |
| | Chemins de fer P.-L.-M. | |
| | Bulletin commercial. — Observations météorologiques | |


# CHRONIQUE

## Traitement d'hiver contre l'oïdium ?

Un de nos lecteurs du Narbonnais nous demande si « devant la forte attaque d'oïdium qui a fortement réduit la récolte cette année, il ne conviendrait pas de pratiquer un traitement d'hiver contre cette dangereuse maladie ? »

La même question nous avait été posée l'an dernier, car, en 1925 aussi, l'oïdium avait causé de graves pertes de récolte.

Et M. Ravaz y répondait ainsi dans le *Progrès* du 29 novembre 1925 :

« L'oïdium de la vigne passe l'hiver sous deux états : 1° à l'état de mycélium dans les yeux latents de l'année ; 2° à l'état de périthèces, c'est-à-dire de boules creuses contenant des spores.

« Si sous ce dernier état, il était très abondant, il y aurait des mesures à prendre à l'arrière-saison et pendant l'hiver et consistant : 1° en une taille un peu précoce, avant la chute des feuilles, amenant la disparition des feuilles et sarments — qu'il conviendrait de brûler de suite — sur lesquels ces périthèces se trouvent ;

« 2° De badigeonner les sarments réservés à la taille avec une solution corrosive analogue à celle employée contre l'Anthracnose,

savoir : sulfate de fer 35 kilos ; acide sulfurique 3 kilos ; eau 100 litres.

« L'expérience a été faite il y a bientôt une vingtaine d'années sur des vignes qui, du reste portaient des périthèces. Résultat : au printemps suivant autant d'oïdium sur la partie traitée que sur les témoins.

« Le badigeonnage au sulfate de fer acide a donc été ici inactif. Notre correspondant peut tout de même l'appliquer : il lui aidera à combattre la chlorose et sera peut-être aussi efficace que 500 grammes de sulfate mis au pied des souches.

« On ne peut donc, au moins pour le moment, compter sur l'efficacité de ce procédé contre l'oïdium ; et il faut surtout compter sur les soufrages du printemps. »

A la suite de la publication de cette note, un de nos lecteurs de l'Hérault nous écrivait :

« Bien que les traitements d'hiver contre l'oïdium de la vigne ne soient pas à préconiser pour les raisons scientifiques énumérées par vous dans votre estimable journal (n° 48), je me fais un plaisir d'indiquer aux viticulteurs que la question intéresse, que j'ai obtenu de bons résultats en faisant d'abord procéder, au moment de la taille, à l'ablation de tous les coursons portant des périthèces et en pulvérisant, seulement quelques jours avant le débourrement, du sulfure de potassium à la dose de 5 kilogr. par hectolitre d'eau, on doit aussi ajouter 1 kilogr. de savon mou.

« Ne pensez-vous pas, Monsieur le Directeur, que les polysulfures donneraient aussi de bons résultats, employés dans les mêmes conditions ? »

On a parfois essayé également les traitements au permanganate à 2 ou 3 pour 100, mais sans grand succès, autant que nous pouvons le savoir.

Bref, c'est surtout au printemps qu'il convient de traiter, énergiquement, soit avec du soufre, lorsque le temps est beau et chaud, soit avec des polysulfures lorsque le soleil fait défaut..... surveiller les vignes, afin de ne pas se laisser surprendre, et ne pas ménager les produits employés.

## Note sur le Terret-Bourret

D'un de nos lecteurs des Pyrénées-Orientales :

« D'après les deux derniers numéros du *Progrès agricole et Viticole*, je vois qu'il y a des lecteurs qui s'intéressent au Terret-Bourret et au Terret noir ; et les deux articles que j'y ai lus ne correspondent pas à l'opinion que je me suis faite depuis plus de 30 ans sur ces cépages, qui, somme toute, sont intéressants.

Dans les environs de Narbonne, plaine de la Lieune, j'y ai vu, dans le temps, et dans de bons terrains d'alluvion, des Terrets-Bourrets mêlés de Terrets noirs qui donnaient comme l'Aramon des 200 hectos à l'hectare.

Dans nos Aspres secs du Roussillon où depuis une vingtaine d'années j'ai eu 60.000 pieds de Terrets-Bourrets greffés sur Riparia-Gloire, j'ai pu remarquer qu'ils donnaient environ 80 hectos à l'hectare, c'est-à-dire un peu plus que le Carignan et un peu moins que l'Aramon.

Disséminés dans l'ensemble, il y avait bien un vingtième de Terrets noirs, qui ne produisaient pas tout à fait autant que les Terrets-Bourrets, mais donnaient tout autant que les Carignans ; en outre les Terrets n'ont jamais souffert ici de la coulure ni de la gelée.

Après arrachage, il ne me reste que 5000 pieds de Terrets-Bourrets qui ont les sarments étalés et parmi lesquels il y a bien 200 Terrets noirs à port érigé ; cette année-ci encore, année de forte coulure, ils ont produit comme d'habitude ; se récoltant après les Carignans, les Terrets sont plus sujets à des pertes par la cochylis et l'eudémis.

Les vins de Terret titrent selon les années 11°, 12 ou 13° dans nos aspres ; en moyenne un degré de plus que les rouges. Les raisins de Terret-Bouret et de Terret noir sont très agréables pour la table ; ceux de Terret noir se conservent plus longtemps à cause de l'épaisseur de leur peau.»

## Sucrage et vinage à la cuve

Il ne faut jamais laisser dormir les questions intéressantes. A ce titre, nous reproduisons le résumé d'une enquête organisée par la Section de viticulture de la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture.

« A la suite des résolutions prises lors des réunions du 30 avril et 28 mai 1926, les vœux ou questions suivantes ont été soumis à l'examen des groupes régionaux, lesquels ont en même temps été priés de faire connaître leurs observations ou leurs conclusions assez tôt pour permettre au Bureau central, lors de sa réunion d'octobre, de prendre position en ce qui concerne la suite à donner aux vœux ou questions ainsi posés.

VINAGE ET SUCRAGE A LA CUVE. — a) *Conclusions de M. Mathieu.* — La Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture, considérant :

1° Que le vinage et le sucrage à la cuve sont des pratiques consacrées par une longue expérience ;

2° Qu'elles ont été autorisées par la plupart des nations productrices de vins, et que leur interdiction est une cause d'infériorité économique pour la viticulture française ;

3° Que la chaptalisation par les moûts concentrés du raisin et le vinage avec l'eau-de-vie ou l'alcool de vin répondent de plus à un besoin urgent de la situation de la production viticole ;

4° Que l'autorisation de ces pratiques doit avoir comme corollaire indispensable une réglementation, en prévenant et réprimant les abus ;

*Emet le vœu,*

1° Que le sucrage à la cuve avec des moûts de raisins concentrés sans limites ainsi que le vinage par l'alcool de vin, soient des pratiques autorisées ;

2° Que le texte de projet de loi déposé par MM. Lesaché, Viala, etc., soit soumis au Parlement le plus tôt possible, pour que son action puisse jouer dans la prochaine récolte ;

3° Que les règlements d'administration publique prévus soient l'objet d'études de la part des professions intéressées, pour que la rédaction, tout en laissant une souplesse suffisante aux producteurs, prévienne les abus ainsi que les difficultés qui pourraient être suscitées aux exportateurs.

*Addition proposée par M. Palazy, président de la Société départementale d'Encouragement à l'Agriculture de l'Hérault.* — Le vinage ne sera permis qu'à la cuve, sur des moûts ou vendanges, dans la limite de degrés maximum et sous la surveillance de la régie pour éviter fraudes et abus.

Pour les 7 départements méditerranéens, ne pourront jouir de la faculté de vinage que les moûts de vendange titrant au moins 8° en puissance alcoolique et pour l'Algérie 10° au moins.

Les autres régions, où la chaptalisation est de pratique courante, resteraient libres de viner n'importe quels vins, étant entendu que le même récoltant ne pourrait à la fois sucrer et viner.

Le vinage ne pourrait être opéré qu'avec des alcools à 86° minimum.

Les alcools destinés au vinage devront être dénaturés avec du vin et tombés à 40°.

Ils pourront circuler de récoltant à récoltant sous acquit spécial indiquant leur origine, emploi et destination. Ils ne devront jamais aller chez un commerçant, sauf pour le vinage en vue de l'exportation.

Le vinage n'étant pas défendu par la loi, peut être autorisé par décret, en tant que procédé de vinification, comme le bisulfitage et toutes autres additions de matières licites.

Dénomination de sucres de raisin. — *Vœu formulé par M. Barbet :*

Que les sucres de raisin soient précisément dénommés et cessent d'être compris sous la rubrique : « Glucoses non dénommés ».

## A l'Office des Céréales panifiables

Après MM. Aubergé, Montmirel et de Monicault, M. Marcel Donon, sénateur, président de la Fédération des Laiteries Coopératives, secrétaire de la Commission d'Agriculture du Sénat,

rapporteur au Sénat de la loi du 9 août qui institua l'Office des Céréales, vient d'adresser à M. Queuille, ministre de l'Agriculture, sa démission de membre de l'Office des Céréales panifiables et de membre de la Commission consultative du lait « pour protester contre la politique anti-agricole du gouvernement. »

L. Degrully.

---

NOUVELLES OBSERVATIONS

# SUR « L'ASTEROCYSTIS RADICIS » DE L'AVOINE

L'an passé, j'ai signalé dans le *Journal d'Agriculture pratique* (n° du 22 août 1925), que la plupart des variétés d'avoines semées en collection au domaine de Monlon, avaient été détruites par une maladie présentant toutes les caractéristiques d'une affection parasitaire.

J'avais constaté les premiers dégâts au printemps de 1925. Ils se montraient sous forme de taches allant s'agrandissant. Les pieds atteints jaunissaient d'abord, s'affaissaient sur le sol, puis se desséchaient.

En déterrant avec précaution les plantes malades, on pouvait constater que beaucoup de racines étaient altérées, présentaient un aspect vitreux sur une assez grande longueur.

Dans ces racines, j'avais trouvé en grande abondance les zoosporanges et les kystes d'une chytridinée l'*Asterocystis radicis*.

Ce champignon semblait bien être responsable du dépérissement des avoines. Cependant, j'avais fait une série d'observations que j'ai relatées dans ma note et qui me faisaient conclure que l'*Asterocystis radicis* n'était pour l'avoine qu'un parasite occasionnel, un parasite de circonstance, faisant sentir surtout ses effets, lorsque les conditions de milieu sont défavorables à la plante.

Cette année, mes collections d'avoine établies à une petite distance de celles de l'an passé, avec des semences renouvelées, ont encore été ravagées par l'*Asterocystis radicis*.

Devant ces nouveaux résultats, je me demande si ce champignon n'a pas, dans certains cas, pour l'avoine, une aptitude parasitaire plus grande que je ne le supposais.

Les blés, les seigles et les orges qui entouraient les avoines malades ont été absolument indemnes.

J'ai constaté que les variétés d'avoine qui avaient assez bien résisté l'année dernière se sont encore bien comportées cette année, au milieu d'autres variétés entièrement détruites. C'est une confirmation de la résistance de certaines variétés.

Voici comment peuvent se classer au point de vue de leur résistance à l'*Asterocystis radicis*, les variétés que j'avais cultivées cette année

I. *Très atteintes.* — Grise de Houdan, Jaune des Ardennes, Pluie d'or, Noire d'hiver de Belgique, Noire de Mesdag, Hâtive de Sibérie, Noire de

Tartarie, Blanche d'Algérie 0-80, Blanche d'Algérie 151, Hybride noire très hâtive, Rustique grise 121 et Rustique rouge 122 de Tunisie.

II. *Moyennement atteintes.* — Grise d'hiver, Noire de Brie, Jaune des Flandres, Rouge d'Algérie n° 6.

III. *Ayant assez bien résisté.* — Jaune hâtive d'Yvois, Blanche de Ligowo améliorée, Blanche Victoire Séger, Rouge d'Algérie n° 24, Avoines marocaines n°s 17, 158, 0238.

IV. *Ayant très bien résisté.* — Joanette et Noire d'Algérie n° 1.

Louis Rives,
Ingénieur agricole,
Maître de Conférence d'Agriculture
à l'Institut agricole de l'Université de Toulouse.

---

MODIFICATIONS A APPORTER

# AUX TAILLES GUYOT SIMPLE ET DOUBLE [1]

### II. — A la taille Guyot double

Avec cette taille, le nombre de ceps en voie de dépérissement est sensiblement le même qu'avec la taille Guyot simple, mais les cas d'apoplexie sont généralement rares avant la vingtième année.

Dans ce système, les plaies de taille sont plus nombreuses que dans la taille Guyot simple, mais tant qu'elles sont faites sur les bras, elles sont moins dangereuses pour la vitalité du cep en raison de leur petit diamètre.

Cependant, les plaies annuelles faites au « *ras* » et tout autour des bras, provoquent de petits desséchements qui, étant très rapprochés les uns des autres, se réunissent et finalement entravent la circulation de la sève, donnant naissance à de nombreux gourmands.

Lorsque le vigneron procède au raccourcissement des bras en les sectionnant en entier au-dessus d'un gourmand laissé à cet effet, la plaie *faite au « ras »* est le point de départ de desséchements, de mortifications profondes des tissus à l'intérieur des bras.

Lorsque les ravalements sont faits à *la base même du bras* et *parconséquent au voisinage du tronc*, le desséchement va en s'approfondissant, en s'élargissant de la base du bras à l'intérieur du tronc. (Fig. 7 et 8).

Lorsque le vigneron remplace un bras entier par un *gourmand pris sur la souche*, la plaie de ravalement a les mêmes conséquences que dans le système Guyot simple.

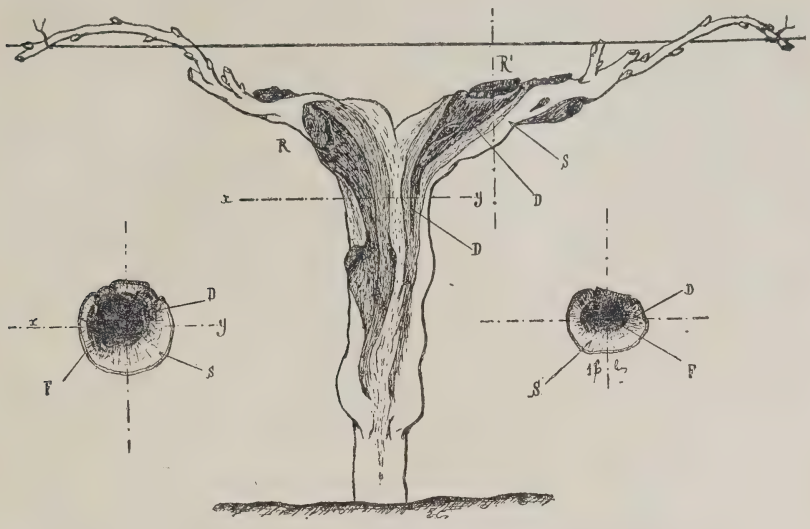
On constate quelquefois le desséchement ou l'apoplexie d'un seul bras, mais très souvent aussi l'apoplexie d'un bras entraîne celui de la souche entière si, lorsqu'on le supprime, un traitement spécial, pour enrayer l'infection, n'est pas appliqué à la plaie faite.

Si, pour l'examiner, nous sectionnons un cep âgé de vingt ans en voie de dépérissement (Fig. 7) conduit à la taille Guyot double, nous consta-

---

(1) Voir page 425.

tons que les plaies de ravalement des bras, R et R¹, ont provoqué des desséchements sur toute une partie du bras, desséchements qui sont approfondis à l'intérieur du tronc.




TAILLE GUYOT DOUBLE

Fig. 7. Aspect extérieur d'un cep en voie de dépérissement.
R R¹ : plaie de ravalement des bras ; D, D : parties desséchées ; S : parties saines où circule la sève.
Fig. 8. — Section transversale au niveau des plaies de ravalement.
Section transversale du tronc.

Les desséchements des plaies R et R¹ se communiquent. Si nous faisons, en effet, une coupe transversale à cet endroit, nous constatons que la circulation de la sève est limitée à un espace (S) très réduit (Fig. 8).

### III. — A la taille en gobelet ou en éventail

Les vignes conduites en gobelet ou en éventail ont une végétation plus régulière, plus soutenue et vivent plus longtemps qu'avec les deux systèmes de taille précédents.

Les cas de dépérissement et d'apoplexie s'y observent rarement avant la vingtième ou vingt-cinquième année, et en tout petit nombre seulement.

Avec l'emploi de ces deux systèmes, les plaies de taille sont nombreuses, mais elles se cicatrisent assez bien en raison de leur faible diamètre, la sève étant répartie sur 4, 5 ou 6 bras.

Lorsque les gobelets sont maintenus avec de longs bras, les cas d'apoplexie sont très rares et ne se produisent que très tardivement.

Dans le « Pays-Bas », quelques viticulteurs ont conduit leurs vignes françaises à la taille en gobelet à très longs bras en situant les plaies de taille toujours du même côté du bras.

Cette façon de tailler assurait une circulation ininterrompue de la sève. M. Cocuaud nous a montré de vieux ceps conduits à ce système de taille, qui se sont maintenus vigoureux et très fructifères pendant plus de cent ans. Leur vigueur n'a faibli que sous les attaques du phylloxéra.

Les cas de dépérissements et d'apoplexie sont plus nombreux lorsque le vigneron, pour permettre le palissage des sarments sur des fils de fer, maintient le bras court *par des ravalements fréquents.*

La production des cépages de notre région (Colombar et St-Emilion) conduits à la taille en gobelet est toujours inférieure à celle obtenue avec les systèmes Guyot simple et double. Mais, tandis qu'à partir de la vingt-cinquième année, la production baisse considérablement avec les tailles Guyot simple et double, les gobelets continuent à donner longtemps encore à peu près les mêmes rendements en maintenant leur vigueur.

### IV. — **Dans le système en cordon ou en treille**

Dans ces systèmes de taille, la sève circule sans aucune interruption sur tout le calibre du tronc et des bras (Fig. 10).

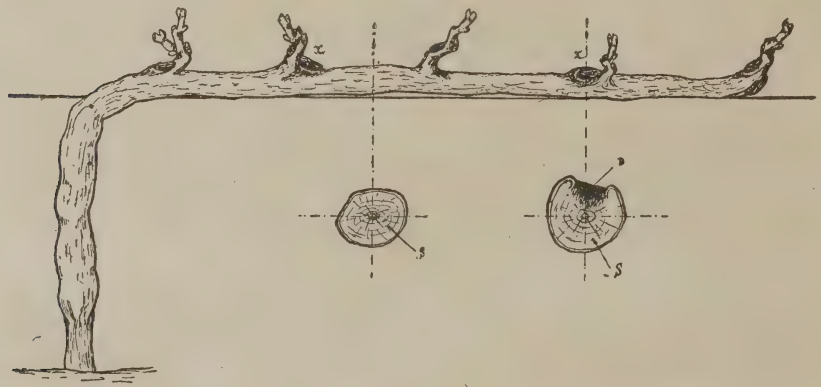



Fig. 9. Fig. 10. Fig. 11.

Fig. 9. — Cordon de Royat (aspect extérieur) :
Aucune plaie de taille sur la tige et le bras constituant le cordon.

Fig. 10. — Section transversale entre deux sous-bras portant les coursons :
S, tissus sains sur toute la face de la section. La sève circule sur tout le calibre du bras ou cordon.

Fig. 11. — Section transversale au niveau d'une plaie de ravalement d'un sous-bras en x :
D, tissus desséchés au-dessous de la plaie.
S, tissus sains.

Les plaies de taille annuelles faites sous les sous-bras qui portent les coursons ont un petit diamètre, mais sont forcément très rapprochées les unes des autres, le tailleur s'efforçant d'éviter l'allongement des sous bras en conservant de préférence le courson le plus bas.

Lorsque ces sous-bras ont une dizaine d'années, l'abondance des plaies et des desséchements qu'elles ont provoqué, gênent la circulation de la

sève et rendent nécessaire leur ravalement sur un sarment laissé à leur base l'année précédente.

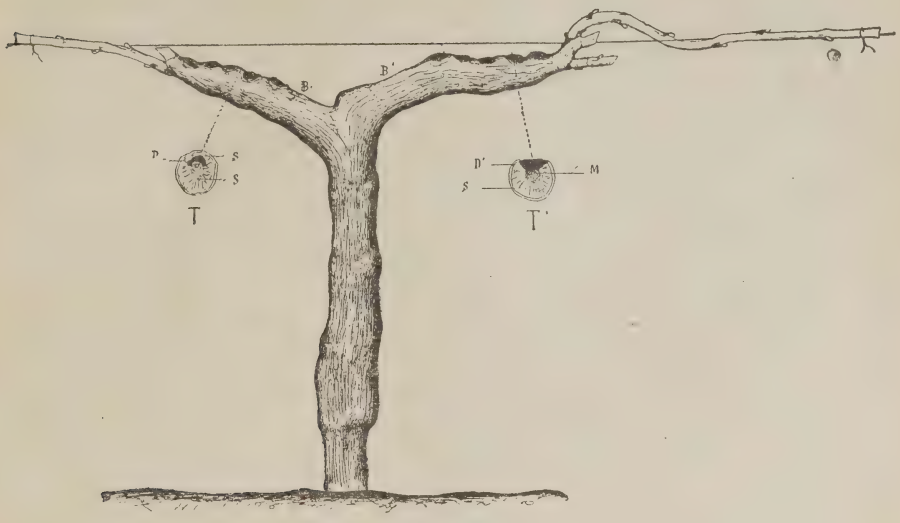



Fig. 12.

TAILLE GUYOT-POUSSARD MIXTE

B, $B^1$, base des bras ayant de 0 m. 08 à 0 m. 10 de longueur sans plaie de taille Ces deux bras portent *alternativement* :

B, un long courson (de 3 à 5 yeux) et $B^1$, un courson et un long bois.

T. — Section transversale entre deux plaies : D, tissus desséchés, de faible épaisseur, recouverts par des tissus sains où circule la sève ; SS, tissus sains.

$T^1$. — Section transversale dans une plaie : $D^1$ tissus desséchés au-dessous de la plaie ; le dessèchement atteint rarement la moelle, M ; S, tissus sains où circule la sève, représentant environ les 2/3 de la surface de la section.

Les plaies de ravalement des sous-bras, même lorsqu'elles sont faites au niveau du bras lui-même en X (Fig. 12) provoquent des desséchements tout autour et au-dessous de la coupe, mais ces desséchements s'approfondissent très lentement, en raison de la circulation abondante de la sève tout autour de la plaie (Fig. 12).

C'est pour cette raison que les cas de dépérissements et d'apoplexie partielle, localisés à un sous-bras sont très rares avant la 20-25$^{me}$ année sur le cordon et tout à fait exceptionnels sur les treilles de même âge. Cependant, lorsque le vigneron a renouvelé plusieurs fois le même sous-bras, faisant ainsi deux ou trois grosses plaies contiguës sur le bras, il arrive que les desséchements qui provoquent ces plaies sont envahis par le champignon de l'apoplexie et que le sous-bras et même une partie du bras peuvent succomber.

Si nous sectionnons longitudinalement un cordon ou une treille, en faisant passer la coupe par le milieu du tronc, du bras et du sous-bras, nous

constatons que les tissus sont entièrement sains sur toute la longueur du tronc et des bras et que les mortifications des tissus sur les sous-bras sont abondantes, mais peu profondes, car les plaies ont un petit diamètre, la vigueur du cep se trouvant répartie sur un grand nombre de sous-bras.

La sève circule donc avec toute facilité des racines jusqu'à la base des sous-bras porteurs des bois à fruits ; sa circulation n'est ralentie et gênée que dans les sous-bras.

Il est donc tout naturel que les ceps conduits à ce système de taille, aient une plus grande longévité que ceux soumis aux tailles Guyot simple et double, dans lesquelles le tronc et le bras sont mutilés annuellement.

En comparant les différences de vigueur et de fructification de vignes françaises greffées soumises à la taille du Médoc à deux baas, et une vigne en treille, Dezeimeris s'exprime ainsi :

« Lorsque dans un rang de ceps de 5 à 6 ans, j'ai entrevu un cep moins « beau que les autres, j'ai scruté de près sa structure, et j'ai constaté que « des blessures sérieuses lui avaient porté dommage : c'étaient ou bien des « sections presque horizontales qui avaient reçu les eaux de pluie, altéré la « moelle, facilité les fendillements par la gelée ou par la chaleur, ou bien « c'étaient des coupes étendues, provenant de l'ablation des astes, c'est- « à-dire de bois de deux ans, coupes effectuées au *sommet de la tige mère*, « quelqufois *coïncidant des deux côtés* et oblitérant par le volume de leur « dessiccation interne une partie importante du calibre des tissus, destiné « soit à l'emmagasinement des ressources vitales, soit à la circulation du « courant général de la sève ».

« A côté de ce fait, envisageons l'état d'une treille (à cordon unilatéral « ou bilatéral) placée sur un treillage, le long d'un mur ou sur un arbre, « en plein champ.

« On la charge un peu plus chaque année, et chaque année, sans être « exténuée, elle donne des masses énormes de raisins, et bien que la « variété de vigne qui la constitue ne soit pas spécifiquement résistante, « elle résiste au phylloxéra dans une mesure très grande. Quelle condi- « tion particulière peut donc produire ces résultats si dignes de remarque?

« Cette condition est celle-ci : ce pied de vigne ou treille n'a jamais « aucune blessure à subir sur sa tige, il n'en a pas davantage à subir sur « ses cordons, car la taille s'y opère sur des coursons émanent horizon- « talement du cordon, mais ne l'affectant point par leurs propres malaises, « le pied, tige et bras, grossit chaque année sans qu'aucun trouble direct « vienne embarrasser le canal à sève toujours grossissant et toujours « disposé à produire davantage ».

Cette comparaison ne montre-t-elle pas avec une puissante évidence combien il y a de sérieuses raisons pour éviter les *mutilations annuelles directes sur la membrure maîtresse des ceps* de nos vignobles ? (cas de la taille Guyot simple).

***

Notre excellent camarade J.-L. Vidal, dans une étude publiée en 1913 *sur les systèmes de taille pratiqués en Charente*, lorsqu'il était chef de travaux à la Station Viticole de Cognac, écrit :

*Influence du système de taille sur la végétation.* — « A l'opposé de la pro-
« duction en fruits, le poids des sarments est le plus élevé avec la taille
« en gobelet en général, mais si l'on considère seulement la fin des expé-
« riences, les cordons sont en moyenne les plus forts en bois, *les Guyot*
« *sont toujours les plus faibles* ».

.....

« Dans nos expériences, les ceps conduits à la taille *Guyot* s'affaiblis-
« sent peu à peu cependant, tandis que les *cordons* pour une production
« même plus forte, maintiennent leur vigueur et l'augmentent encore. Il
« est donc à prévoir que ces *derniers* auront une longévite plus grande
« avec une production normale beaucoup plus longtemps soutenue ».

(*à suivre*).

René Lafon,
Ingénieur agricole (E. A. M.).

---

## UNE POLITIQUE DOUANIÈRE DE LA PRODUCTION AGRICOLE [1]

« La politique douanière agricole suivie depuis la guerre est-elle susceptible de favoriser suffisamment le développement de la production agricole et, en particulier, celle du blé? Devons-nous la poursuive ou nous orienter progressivement vers une politique économique tendant à rétablir l'égalité entre la production industrielle et la production agricole? »

En posant, il y a quelques jours, cette question aux menbres de l'Office des céréales panifiables, réunis pour discuter de l'opportunité de la suppression du droit de douane sur les blés exotiques, nous avons volontairement cherché à élargir un débat, dont les conclusions pouvaient être grosses de conséquences pour l'avenir de toute la production agricole.

Le problème du blé, n'est, en effet, qu'un des aspects du problème beaucoup plus général de toute la politique des prix des produits agricoles. Il convenait donc, en cette question, de demander, une fois de plus, au Gouvernement de préciser enfin la politique économique qu'il entend appliquer à la production agricole ; il était non moins nécessaire de dénoncer à l'opinion publique les dangers que présente pour l'avenir de notre agriculture l'orientation toute industrielle de notre politique économique d'après-guerre ; c'est ce que nous avons fait devant l'Office des céréales panifiables, un peu crûment peut être, mais, pour combattre certaines injustices, il ne faut pas craindre d'appeler les choses par leur non.

Depuis douze ans, en effet, la production agricole française a été volontairement et arbitrairement maintenue dans un état d'infériorité économique vis-à-vis de l'industrie, qui a été maintes fois dénoncé par ses représentants.

Cette infériorité se manifeste, tout d'abord, par une inégalité douanière particulièrement choquante : toute notre politique douanière, depuis la guerre, n'a eu qu'un seul objectif ; favoriser lê développement de la production industrielle et l'exportation sur le marché mondial de nos produits manufacturés. Pour atteindre ce but, on a protégé tout d'abord l'industrie contre la concurrence étrangère par une formidable barrière douanière. Il fallait

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture.

ensuite lui permettre de travailler dans des conditions économiques spécialement appropriées. On ne pouvait le faire qu'en abaissant le prix de la vie, le prix des denrées agricoles, et, au premier chef, le prix du pain dont on fait dépendre celui des salaires. A cet effet, les frontières largement ouvertes à l'entrée des produits agricoles étrangers ont été presque hermétiquement fermées à la sortie des produits agricoles français. Absence presque générale de protection douanière ; faibles coefficients d'augmentation dans les cas exceptionnels où elle existe encore ; libre concurrence étrangère, prohibitions ou taxes de sortie prohibitives. Ainsi peut être dépeinte la politique douanière agricole.

Par ailleurs, des accords commerciaux défavorables sont venus aggraver encore cette situation; à plusieurs reprises, nous avons vu les quelques produits agricoles qui jouissent encore, en principe, de la libre exportation, tels que les vins, fruits frais, légumes de primeurs, servir de rançon aux industriels soucieux de garantir leurs débouchés sur les marchés extérieurs.

D'autre part, les agriculteurs brimés sur le terrain économique, n'ont même point certaines satisfactions morales que légitimerait cependant l'importance de la profession agricole: ils peuvent se plaindre, à juste titre, du peu de cas que l'on fait de leurs revendications et de la désinvolture avec laquelle sont traitées — le plus souvent sans consultation préalable de leurs représentants qualifiés — toutes les questions économiques intéressant la production agricole. Ils souffrent, enfin, de l'accusation injuste d'être les responsables de la vie chère que l'opinion publique, trompée par des campagnes de presse, aussi violentes que tendancieuses, se plaît à formuler contre eux.

On sait le résultat d'un tel état de choses ; ce n'est point sans amertume que nous pouvons opposer aujourd'hui la situation relativement médiocre de l'agriculture, qui ne se relève encore qu'à grand'peine des ruines de la guerre, au développement de notre industrie, devenue en quelques années si formidable que ses chefs sont obligés de provoquer sur le terrain international des ententes destinées à limiter la production.

Les représentants du monde agricole ne se sont point fait faute de dénoncer les dangers d'une si désastreuse politique économique ; ils ont jeté le cri d'alarme en l'accusant de nous conduire vers une crise grave de la production agricole. Leurs avertissements sont restés lettre morte, et une fois de plus, nous devions voir le Gouvernement, cédant aux campagnes d'une partie de la Presse, envisager la suppression partielle du droit de douane sur les blés (qu'il allait d'ailleurs réaliser peu après), et cela au moment même, où les résultats d'une très mauvaise récolte, jetant déjà le découragement dans nos campagnes, venait de mettre en pleine lumière les conséquences redoutables du manque de main-d'œuvre dont notre agricuture risque de mourir, si l'on n'y porte pas remède.

Tout le problème est là en effet : Nous ne pouvons plus aujourd'hui lutter pour conserver notre main-d'œuvre contre la concurrence que nous fait l'industrie. A l'attrait d'une existence moins ingrate, d'un travail moins pénible et moins long, elle joint la promesse de hauts salaires que sa prospérité économique lui permet de payer. Nous voyons s'élever aujourd'hui un peu partout, dans les centres industriels, de coquettes cités ouvrières, se planter des jardins, se fonder des œuvres d'assistance, se multiplier les allocations familiales.

Certes, nous nous réjouissons de ces efforts qui tendent à l'amélioration

morale et matérielle de l'existence du travailleur, mais ce n'est point cependant sans angoisse que nous assistons, impuissants, à cette lutte d'ingéniosité où rivalisent les grosses industries, les Compagnies de chemins de fer, les grandes maisons de commerce, pour drainer et retenir notre main-d'œuvre. Économiquement inférieurs nous ne sommes plus de taille à lutter.

C'est pourquoi, nous n'hésitons pas à mettre le doigt sur la plaie en affirmant que notre politique douanière, en privant la terre de ses bras, est en train de ruiner la production agricole française, et, au premier chef, celle du blé. Déjà, en grande culture, la crise ouvrière a pris des proportions tragiques : on peut affirmer que, dans ces grandes fermes, qui restent, malgré tout, le grenier d'approvisionnement des grandes villes, la production du blé, faute de pouvoir donner à la terre tout le travail nécessaire, est inférieure à ce qu'elle pourrait être.

Mais vous avez la main-d'œuvre étrangère, nous dit-on ! Oui, certes, et les fermes du bassin de Paris ne sont pas rares où la main-d'œuvre polonaise et tchéco-slovaque représente 50 et même 80 p. 100 du personnel salarié. Juge-t-on pour cela le danger écarté ? Cette main-d'œuvre étrangère nous ne pouvons pas mieux que l'autre la retenir à la terre. A peine dégrossis, ces ouvriers nous quittent, happés par la Ville et l'Usine. C'est maintenant dans nos fermes un roulement perpétuel d'un personnel mal adapté, dont le rendement reste médiocre. C'est une lutte sans trêve avec toujours devant soi la perspective angoissante de ne pouvoir retenir ces équipes volages, dans ces moments critiques où la récolte n'attend pas. Et d'ailleurs, sommes-nous sûrs de pouvoir toujours compter sur eux ? Déjà le recrutement en devient de plus en plus difficile. Des feuilles circulent dans nos campagnes dans lesquelles nos ouvriers sont invités par leurs nationaux à quitter la France où le change défavorable et l'incertitude de la situation financière reste une menace trop inquiétante. Que demain nos grandes plaines de Beauce, de Brie, du Nord, soient privées de ces dernières équipes sur lesquelles nous comptons aujoud'hui, c'est un déficit de dix, vingt, peut-être trente millions de quintaux qu'il faudra combler à coups de dollards !

Malgré tous nos efforts, nous devions une fois de plus être battus dans cette lutte que nous menons pour sauvegarder la protection douanière à laquelle nous avons droit.

C'est en vain que des économistes éminents, comme M. Lucien Romier, ont joint leur voix à la nôtre pour affirmer qu'il importe avant tout de « favoriser la production du blé à l'intérieur du Pays, et que ce n'est point en en faussant le prix ou en brimant le laboureur que l'on y parviendra ».

C'est en vain, que tous les défenseurs de l'Agriculture n'ont cessé de montrer que la culture du blé n'est pas suffisamment rémunératrice pour que le cultivateur soit incité à la développer. Notre ami, M. Pierre Caziot, n'écrivait-il pas encore ces jours derniers dans la *Journée Industrielle* :

« Les progrès réalisés par les agriculteurs français, grâce à des efforts opiniâtres, n'ont jamais été payés pendant longtemps comme il aurait fallu, et l'on constatait ce fait désespérant que, plus ils perfectionnaient leurs méthodes culturales, plus leur situation devenait médiocre. Le supplément de produit brut était dépassé par l'accroissement des frais de production. »

C'est en vain, même, que certains, qui furent sur le terrain fiscal, parmi nos ennemis les plus acharnés déclarèrent, comme le fit dernièrement M. le sénateur Billiet : « L'égalité fiscale... exige comme contre-partie l'égalité douanière et qu'en conséquence, il serait, d'une meilleure politique écono-

mique — si l'on ne veut pas voir se raréfier les fruits du sol — de protéger les producteurs agricoles comme on protège le Commerce et l'Industrie».

Le Ministre de l'Agriculture vient, en décrétant le remboursement partiel du droit de douane sur les blés, de heurter profondément les cultivateurs qui se rendent compte aujourd'hui, mieux que par le passé, de l'injustice douanière dont ils sont les victimes et qui ne manqueront point de voir dans ce geste du Ministre comme un nouvel indice de cette néfaste politique agricole qu'entend poursuivre le Gouvernement.

S'ils y répondent par une diminution des ensemencements, si, n'écoutant plus que leurs intérêts particuliers, ils abandonnent peu à peu la culture du blé, au moins sur les terres inférieures qui ne leur garantissent par des rendements assez élevés pour être certainement rémunérateurs, nous ne pourrons les en blâmer.

R. Aubergé,

Président de l'association des Producteurs de blé.

# LE ROUGEOT OU ROUGEAU[1]

*Le rougeot observé dans les vignobles suisses présente des caractères essentiellement différents.* Sur certains points bien déterminés, spécialement les côtes montagneuses caillouteuses et sèches, ou terrains à sous-sol très argileux et compact, il se rencontrera tous les ans, le milieu devant lui être particulièrement favorable. Suivant les conditions météorologiques de l'année, il s'étendra plus ou moins à partir de ces « centres ».

En règle générale, les côtes souffrent bien davantage que les terrains plats et d'autant plus qu'elles sont plus inclinées.

Sur les feuilles de vignes à raisins rouges, le rougeot de nos vignobles présente des taches d'un rouge vif, de grande étendue, sises entre les nervures principales de la feuille ou sur ses bords. Souvent ces taches rouges sont entourées d'une petite bordure d'un vert-jaunâtre. Plus tard le tissu des taches rouges meurt et prend la teinte plus foncée, d'un rouge-brunâtre, qu'on observe en semblable circonstance.

Sur les feuilles de plants blancs, en particulier sur le Chasselas si répandu dans nos régions viticoles, le rougeot ne mérite guère son nom, les taches déterminées par le champignon n'étant jamais rouges. Les lésions, localisées également entre les nervures principales ou sur les bords de la feuille, se présentent sous la forme de grosses taches jaunâtres ou même blanchâtres. Plus tard, le tissu des taches meurt également, prend la couleur brune de la feuille morte, la partie atteinte restant entourée d'une petite bordure d'un jaune-verdâtre clair. Ces minces bordures plus claires, entourant les taches développées sur feuilles de cépages rouges et de cépages blancs sont assez caractéristiques de notre rougeot. (Fig. 1.)

La maladie peut se développer et envahir tout ou partie du limbe des feuilles inférieures et moyennes de la souche qui tomberont souvent de façon prématurée, par contre elle n'attaque jamais les feuilles supérieures. Quant aux raisins, si l'attaque est violente, ils peuvent se dessécher en partie, mal nourris à la suite de la destruction partielle du feuillage.

(1) Voir page 417.

Le rougeot suisse a été étudié de façon très précise par M. Müller-Thurgau, ancien Directeur de l'Etablissement fédéral d'essais viticoles de Wädenswil près Zurich, qui a établi de façon indiscutable, dans deux publications successives, la nature parasitaire de l'affection (1).

Après de nombreuses recherches, en pleine vigne et en laboratoire, des cultures délicates, des essais répétés d'infection articielle, Müller-Thurgau a démontré que, pour provoquer les taches connues sur les feuilles, le champignon qui détermine le rougeot de nos vignobles doit pénétrer dans les vaisseaux des feuilles. Il lui a donné pour cela le nom de *Pseudopeziza trocheiphila*. Si le champignon n'atteint pas les vaisseaux de la feuille, il ne détermine que des contaminations légères, toutes petites taches brunes à peine visibles à l'œil nu. Pénétrant par contre dans les vaisseaux, le dit organisme provoque la mort des parties avoisinantes de la feuille et détermine l'apparition des taches dites rougeot.

De nombreuses infections artificielles ont prouvé d'autre part que la pénétration du mycelium du champignon ne s'effectue pas par l'intermédiaire des stomates de la feuille, mais directement à travers l'épiderme supérieur ou inférieur qu'il perfore.

Le mycelium du parasite tue la cellule épidermique perforée, puis les cellules voisines. Il gagne plus tard les vaisseaux qui parcourent la feuille dans tous les sens, provoquant la mort de toutes les cellules avoisinantes.

Dans les parties atteintes de la feuille, sur cépages à raisins noirs, l'arrêt de la migration et de la transformation des hydrates de carbone, provoque postérieurement la production d'anthocyanine, soit de matière colorante rouge.

Durant toute la bonne saison, les taches de rougeot s'agrandissent sur les feuilles primitivement atteintes, mais le champignon ne développe pas de fructifications d'été capables de propager la maladie. Les organes de reproduction, apothécies et ascospores, ne se forment qu'au printemps sur les feuilles mortes détachées l'automne précédent et tombées à terre, d'où elles contaminent le nouveau feuillage avec les mêmes moyens utilisés par les spores issues des *œufs d'hiver* du mildiou. Ces apothécies se montrent surtout nombreuses à la surface inférieure des feuilles bien décomposées : elles mesurent à peine un demi-millimètre de hauteur. Encore jeunes, les apothécies sont closes et entourées du tissu foliaire, mais au moment de la maturation, elles s'entrouvrent et laissent apparaître les asques dans lesquelles se trouvent les ascospores unicellulaires, ovoïdes, d'une longueur de 15 à 20 $\mu$ et d'une largeur de 8 à 11 $\mu$.

Les ascopores sont projetées sur les feuilles, germent facilement dans l'eau où une atmosphère très humide et contaminent la feuille. Au Clos du Rocher, à Yvorne, vignoble situé sur une côte raide et sécharde, où le rougeot est endémique, nous observons, le 29 avril 1924 dans les feuilles décomposées, tombées sur le sol, des apothécies encore complètement enveloppées du tissu foliaire ; dans les jeunes asques, en voie de formation, on distingue nettement les ascospores futures. Plus tard, le 10 mai, sur les mêmes fragments de feuilles conservés en chambre humide au laboratoire, les apothécies ont atteint leur maturité. Nous retrouvons dans le vignoble d'Yorne

(1) H. Müller-Thurgau, Der rote Brenner des Weinstockes. Zentralblatt für Baktériologie, Parasitenkunde und Infektionskrankheiten. Jena, 1903.

H. Müller-Thurgau, Der rote Brenner des Weinstockes. Zweiter Teil. Idem. Jena, 1913.

les apothécies, sur feuilles décomposées, le 15 mai 1924. Quelques-unes sont déjà ouvertes, les asques vides ; d'autres contiennent encore les huit ascospores dans chaque asque. Une grande partie des apothécies parcourant la surface foliaire décomposée, sont encore en voix de développement.

C'est donc des fragments de feuilles mortes restés sur le sol que s'échappent au printemps les organismes produisant les taches de rougeot tandis que, durant la végétation de la vigne, la contamination ne peut se faire de cep à cep. Au printemps, pour la germination abondante des apothécies et ascopores du rougeot parasitaire, il faut une période d'humidité marquée et continue. Plus tard, les périodes sèches comme les terrains séchards sont favorables semble-t-il à la pénétration du champignon dans les feuilles. Dans les infections artificielles avec le Pseudopeziza tracheiphila sur vignes en pot, Müller-Thurgau a obtenu un développement beaucoup plus considérable du parasite si la terre du pot était maintenue sèche que si elle était très arrosée. Ces exigences expliquent que les vignobles principaux du Valais, de Martigny à Sierre, bien que souvent situés en sols séchards, présentent rarement du rougeot parasitaire, les chutes d'eau au premier printemps étant peu fréquentes dans cette région.

Les étés secs et chauds de 1921 et 1923 ont beaucoup favorisé le rougeot parasitaire, le dernier surtout, si bien qu'au cours de l'été 1923 on rencontrait dans presque tous nos vignobles de Suisse romande des feuilles atteintes par ce champignon ; mais les attaques, peu nombreuses, n'ont pas inquiété le vigneron. Le printemps de 1924, avec ses alternatives de pluies, de brouillard, de chauds coups de soleil a favorisé, comme en étuve humide, le développement des spores du rougeot et provoqué une extension tout à fait anormale du parasite. Dès la mi-juin 1924, dans de nombreux vignobles, la plupart des cinq premières feuilles sises à la base des sarments étaient tachées de rougeot, non seulement sur les ceps taillés en globelet, mais aussi sur les treilles, à deux mètres et plus au-dessus du sol. Toutes les feuilles sises plus haut sur les sarments ne portaient aucune tache. L'incubation du champignon Pseudopeziza tracheiphila pouvant durer plusieurs semaines, il était de toute évidence que les cinq feuilles de base, seules développées sur vignes en gobelet ou en treille, au milieu de mai, avaient dû être infectées à ce moment-là par les spores du parasite, véhiculées par les courants d'air.

D'autre part, conformément à la biologie exposée plus haut, le champignon s'est developpé davantage au cours de 1924 dans les vignes les mieux exposées, les plus chaudes se séchant le plus vite. Ainsi nos vignes d'essais d'Epesses, d'Aigle, de Mont sur Rolle, en situation privilégiée, présentaient beaucoup plus de rougeot que les vignes de Morges et de Grandson, moins favorisées. Dans les vignes en terrasse, on constatait aussi, comme de coutume, une attaque beaucoup plus forte sur les lignes sises immédiatement au bord des murs. D'une part, ces lignes coïncident avec des dépressions du sol dans lesquelles s'accumulent, durant l'hiver, les feuilles sèches porteuses de germes, au printemps les eaux de pluie ; nous avons à faire à de véritables chambres d'incubation. D'autre part, en été, les lignes en bordure de murs souffrent plus rapidement de la sécheresse.

Non seulement les vignes européennes à raisins blancs et à raisins rouges étaient très atteintes en 1924 par le Pseudopeziza tracheiphila, mais aussi de nombreux hybrides producteurs directs et même aussi quelques vignes américaines portes-greffes. Dans nos vignes d'essais du canton de Vaud,

nous avons en particulier en 1924 observé des taches de rougeot parasitaire, souvent très nombrenses, sur les producteurs directs suivants :

Seibel..... 1, 14, 21, 42, 60, 131, 138, 156, 254, 278, 279, 474, 621, 645, 712, 873, 1000, 2006, 2007, 2033, 2738, 2879, 4132, 4444, 4986, 5279, 5513, 5559 ;
Couderc..... 1, 2, 3, 5, $117^{3}$, $175^{38}$, $267^{27}$ et 7104 ;
Gaillard..... 157 ;
Castel ..... 1028 ;
Bertille Seyve..... 136 ;
Oberlin..... 595 et 604 ;
Malègue..... $148^{4}$.
Duchess, Viennois, Noah, Plant des Carmes, Isabelle.

Dans l'ensemble, le rougeot parasitaire a présenté sur les feuilles de P-D les mêmes caractères déjà observés sur les feuilles des vignes européennes, entourant d'une mince bordure jaune les taches sur feuilles de producteurs directs à raisins blancs et d'une bordure rouge les taches sur feuilles de producteurs directs à raisins noirs. Cependant nous avons observé des exceptions singulières : Ainsi le 604 Oberlin, à raisins noirs, portait des taches de rougeot auréolées de jaune, comme s'il s'agissait d'un producteur direct à raisins blancs.

Dans la même situation, selon les numéros envisagés, les hybrides producteurs directs sont beaucoup, peu ou pas attaqués par le rougeot parasitaire. Sans doute, la proportion de sang américain doit jouer ici le rôle principal, car les vignes américaines porte-greffes se sont montrées beaucoup plus résistantes au champignon. A la mi-juillet, on ne notait que de très rares taches de rougeot dans quelques champs de Riparia×Rupestris 3309.

Une fois la contamination réussie, le rougeot parasitaire se comporte de la même façon dans les feuilles des vignes européennes, des producteurs directs et des porte-greffes. Cheminant dans les vaisseaux, le champignon provoque les taches caractéristiques suivies du desséchement de larges plaques de la feuille.

Le rougeot parasitaire s'est développé en 1924 de façon extraordinaire non seulement dans de nombreux vignobles suisses, mais dans beaucoup d'autres vignobles.

Nous recevions au commencement de juillet du Grand Duché du Luxembourg un envoi de feuilles de vignes, très fortement atteintes du rougeot, se rattachant aux variétés Chasselas, Sylvaner, Elbling, Pinots noir, blanc et gris. M. Kieffer, Directeur des Services viticoles du Grand Duché nous informait d'une attaque extraordinaire de rougeot parasitaire, fin juin, commencement de juillet, dans ses vignobles.

En France, dans le journal « Vigneron Champenois », du 15 juillet 1924, une série d'observations concernent certainement le rougeot parasitaire.

« Cumières (5 juillet) : Les matinées fraîches (le 16 juin, minima + 1°5) suivies de chaleurs assez fortes ont occasionné le rougissement et quelquefois le desséchement presque complet des feuilles de la base.

Région d'Ay (4 juillet) : Le desséchement partiel des feuilles, qu'on est convenu d'appeler maladie pectique, vient de faire son apparition, provoquée sans doute par les nuits froides de la fin de juin au cours desquelles le thermomètre est decendu à 10° et en dessous. On la rencontre surtout dans les vignes insuffisamment fumées et mal cultivées.

Côte de Bouzy, Ambonnay, Louvois et Trepail (3 juillet) : On voit beaucoup de feuilles de la partie inférieure des ceps ayant des taches rouges, qu'on pourrait croire être du « Rougeot », ces taches s'élargissent en entourant le limbe des feuilles, qui se dessèchent, se recroquevillent, formant une sorte de cuvette, et celles qui sont très desséchées tombent ; c'est encore la « maladie pectique » qui nous a fait tant de tort l'an dernier ; toutefois, cette année ou du moins pour le moment, on n'en trouve que dans certaines contrées.

Montagne de Reims (7 juillet) ; Par ci par là quelques parcelles ont des feuilles atteintes de grosses taches rouges au centre et en bordure ; ces cas peu nombreux ne paraissent pas fort inquiétants.

Côtes chalonnaise et maconnaise (3 juillet) : La floraison s'est bien passée dans de bonnes conditions. Pas de mildiou jusqu'à présent, mais on signale certaines vignes très atteintes par le « Rougeau ».

Nous avons aussi reçu en juillet de Pommiers (Rhône), des feuilles de vignes atteintes par le rougeot parasitaire.

Le rougeot signalé dans le Haut-Rhin (1), en 1923, était déjà le rougeot parasitaire. M. A. Burr, assistant à la Station entomologique de l'Université de Strasbourg, écrivait :

« Ce sont toujours les vieilles feuilles du bas qui sont atteintes par la maladie. Toutes celles qui naissent après l'apparition du parasite sont et restent indemnes. »

M. A. Dufoux, professeur d'agriculture à Villefranche-sur-Saône, signale également l'an dernier le rougeot parasitaire dans le Beaujolais (2) :

« Il y a déjà bien longtemps que sous le nom de « Rouget » les viticulteurs beaujolais désignent une affection peu grave en général, caractérisée par un rougissement partiel des feuilles.

Depuis deux ans, la maladie prend une extension inquiétante. Elle s'étend cette année sur plusieurs communes au Sud-Ouest de Villefranche-sur-Saône. On la signale sur divers points.

Le mal commence, au début de juin, par des taches rouges sur les feuilles. Généralement, la première feuille du sarment, celle de la base donc la première poussée, est indemne. Ce sont les trois ou 4 feuilles suivantes qui sont atteintes. Par contre, les extrémités des sarments ne présentent jamais de traces de Rouget. On se rend compte que la maladie apparaît sur les feuilles nées pendant une certaine période d'une durée de 2 à 3 semaines au maximum.

Lorsque la vigne est en pleine végétation, les taches s'aperçoivent surtout sur les feuilles qui sont à la hauteur des raisins.

La tache apparaît sur un point quelconque de la feuille, de préférence près du bord ou sur le bord. Elle prend une couleur rouge vif, s'entoure parfois d'une zone jaune citron, puis les tissus se dessèchent. La tache va s'agrandissant et se limite en général aux nervures principales de la feuille. En août, la feuille contaminée présente une portion verte et saine, tandis que tout le reste est complètement desséché. Dans certains cas, la feuille entière sèche et tombe. Certaines vignes présentent un aspect lamentable à la récolte : ceps dépouillés, raisins plus ou moins desséchés, insuffisamment nourris.

---

(1) Ad. Burr, Le Rougeot dans le Haut-Rhin. Vigneron Champenois, 15 octobre 1923.

(2) A. Duffoux, Une forme Rougeot dans le vignoble Beaujolais : le rouget. Revue de viticulture. Tome LXI, 1924.

Il ne semble pas que la maladie passe sur le raisin, bien que celui-ci en subisse les effets, mais plutôt indirectement par suite de son exposition directe au soleil ou par manque de nourriture.

Toutes les vignes du Beaujolais ne sont pas atteintes. Ce sont surtout celles plantées en terrain sec, manquant d'eau ; sur les coteaux calcaires de Pommiers, Lachassagne, Theizé, Pouilly-le-Monial... au Sud-Ouest de Villefranche-sur-Saône. Donc maladie des vignes en terrain sec, cela ne fait pas de doute. Les vignes de fonds de vallée, à sol frais, en sont à peu près exemptes.

Il ne s'agit pas du « Rougeau » connu dans le Midi. Ici le rougissement est tout différent. Nous observons parfois le rougeau méridional sur les feuilles des extrémités des sarments lorsque ceux-ci ont été fortement serrés par le lien de paille. La ligature produit alors une coloration rouge des feuilles du sommet, mais le mal n'est jamais bien grand. »

*En résumé, le rougeot observé dans les vignobles du Midi de la France est déterminé par des actions troublant la physiologie normale de la plante : traumatisme, compacité et humidité exagérées du sol, affaiblissements divers de la souche. Il est différent du rougeot parasitaire causé par le champignon Pseudopeziza bracheiphila.*

Les points essentiels qui différencient les deux affections sont les suivants:

*a*. Sur feuilles le rougeot du Midi de la France apparaît dans la règle tardivement, à l'automne, vers la vendange;

$a_1$. Le rougeot parasitaire, en Suisse et ailleurs, se montre de bonne heure (juin commencement juillet), provoquant sur feuilles une seule attaque annuelle touchant exclusivement les feuilles de base des sarments et ne se communiquant pas aux feuilles supérieures, développées plus tard;

*b*. Dans le rougeot du Midi, les feuilles rougies persistent plus longtemps sur la plante que les feuilles normales; leurs bords s'incurvent en dessous. Chez les cépages à raisins blancs, les feuilles présentent également cette incurvation en dessous;

$b_1$. Dans les vignes atteintes de rougeot parasitaire, à l'époque de la vendange les feuilles atteintes sont tombées de la souche et jonchent le sol, les sarments sont entièrement privés de leurs feuilles de base (fig. 2); on n'observe aucune incurvation des bords des feuilles malades;

*c*. Le rougeot du Midi apparaît fréquemment dans les cuvettes, les replats, où le terrain est trop humide et compact ;

$c_1$. En Suisse, le rougeot parasitaire est endémique et toujours le plus développé dans les vignes plantées sur côtes raides et caillouteuses ou sur terrains très argileux, séchards et compacts (Yvorne, Aigle, Bex).

Il s'agit donc de séparer et de dénommer les deux affections. Considérant les dégâts provoqués sur feuilles, on pourrait être tentés d'appeler *brûlon* notre rougeot, terme qui se rapprocherait également de la désignation en langue allemande (Rotbrenner = brûlon rouge). Mais le nom de brûlon provoquerait des confusions avec d'autres accidents présentant quelque analogie déterminée sur vignes par la grande sécheresse, les vents chauds, etc. Nous préférons conserver le terme de rougeot ou rougeau en lui adjoignant le qualificatif de *parasitaire*, tandis que le rougeot du Midi serait le rougeot *physiologique*.

(*à suivre*)

Dr H. Faes, chef, et le Dr M. Staehelin,
Assistant de la Station fédérale d'essais viticoles à Lausanne.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

*Excursions en Corse*

Pour visiter la Corse, prenez à Bastia et Ajaccio les autocars P.-L.-M.. Ils continuent à fonctionner cette année jusqu'au 30 novembre et comportent trois circuits.

Deux au départ d'Ajaccio :

Circuit des Calanche de Piana, les mardi et vendredi. — Prix 85 fr.

Circuit de Bonifacio, les dimanche et vendredi. — Prix 150 fr.

Un au départ de Bastia :

Circuit du Cap Corse, les dimanche et vendredi. — Prix 65 fr.

L'Office de la Corse, 10, avenue de Friedland, à Paris, renseigne sur les voyages dans l'île, délivre les billets de chemin de fer, de bateau et d'autocar.

## Situation du Marché des Vins

La tendance reste excellente, les cours sont en hausse progressive, ainsi qu'on le constatera par les cotes officielles du présent bulletin.

Les vins rosés et blancs sont particulièrement recherchés.

Les rosés cotent de 150 à 190 francs suivant degré ; — les blancs de Bourret et de Piquepoul valent de 185 à 230 francs ; — les blancs de Clairette tiennent la corde entre 220 et 250 francs l'hectolitre (l'hectolitre nu, pris chez le récoltant).

Naturellement, les alcools suivent le mouvement.

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Un certain nombre d'affaires ont été traitées cette dernière huitaine encore dans les Entrepôts parisiens. Il s'en serait même sans doute traité davantage si les exigences de la propriété n'étaient si élevées, car les commerçants qui, par suite de la réduction de la récolte, ne reçoivent pas les quantités achetées avant ou lors des vendanges, cherchent à remplacer ces quantités. Quelques lenteurs dans les expéditions, provenant du retard qu'a éprouvé la fermentation et aussi, peut-être, de l'embouteillage de certaines gares, occasionnent également des demandes en réassortiment.

Il résulte de ces demandes que les prix continuent à être très fermement tenus sur place, comme ils le sont, du reste, chez les producteurs. On a payé des vins du Midi 8°, de 176 à 180 fr. ; des 9°, de 185 à 192 fr. ; des 10°, de 200 à 212 fr., selon qualités. Tous ces prix pour l'hecto nu, Paris. Des vins d'Algérie rouges ont été proposés à 20 fr. le degré à quai Rouen.

Les ordres de la clientèle semblent être un peu moins abondants ; la hausse des prix constatée par la dernière mercuriale de la Chambre syndicale des vins en gros n'y est probablement pas étrangère. Cependant, les demandes paraissent encore plus importantes que ne le comportent les besoins journaliers. Dans Paris, on voit encore des 8° et 8°5 affichés 2 fr. 30 le litre, des 9° 2 fr. 50, des 10° 2 fr. 70, des 11° rouges toujours 2 fr. 90.

**Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle* :**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 1er nov. | Cours du 8 nov. |
|---|---|---|---|
| | | En raison | Vins nouveaux |
| 8°..... | logé 7 fr. | des | Aramon |
| 8 à 9°..... | le degré | fêtes | 7 à 8° 17 fr. |
| 9 à 10°..... | non logé | pas | Montagne |
| 11°..... | 6 à 7 fr. | de | 15,50 à 16 fr. |
| 11 à ..... | le degré | marché | |
| Costières..... | | | Blanc d'aramon |
| Rosé, paillet, gris.... | 7 fr. 50 le d. | | 18 fr. le degré |
| Blanc Bourret ..... | 7 f. 75 le deg. | | Rosé |
| Blanc Picpoul ..... | | | 17 à 18 fr. le degré |

**Beaucaire.** — Les ventes de la Cave Coopérative se sont faites, cette semaine, à 160 fr.

Il y a à la vente un lot de 300 hectos dont on demande 166 fr. et pour lequel on a déjà l'offre ferme de 160.

Vin de 9 degrés.

La Cave Coopérative de Cavillargues (Gard) a vendu le 31 octobre, 300 hectolitres de son vin rouge 10 degrés, à 16 fr. 16 le degré.

Elle a vendu également le même jour ses lies liquides au prix de 58 fr. 77 les 100 kilos, nues prises en cave.

La Cave Coopérative de Montfrin (Gard), a vendu le 3 novembre, 300 hectolitres de vin rouge titrant 10 degrés à raison de 170 fr. l'hetolitre.

**Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.***

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 2 nov. | Cours du 9 nov. |
|---|---|---|---|
| | | En raison | Vins nouveaux |
| 8°1/2..... | | des fêtes | 8 à 9° 140 à 160 |
| 9°..... | 55 | pas | 9 à 10° 160 à 165 |
| 10°..... | à | de marché | 10 à 11°1/2 165 à 175 |
| 11°..... | 75 | | 9 à 10° 160 à 180 |
| Rosé..... | 7 à 7 fr. 50 le d. | | 10 à 11° 180 à 190 |
| Blanc de blanc .... | 8 à 8,25 le d. | | 9 à 11° 180 à 200 |

**Cette.** — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 3 novembre 1926.

Vins rouges courant de 9 à 11 degrés, de 140 à 165 fr. l'hecto ; rosé, 8 à 11 degrés 150 fr. à 190 fr. ; blanc, 10 à 12° 185 à 210 fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie, Espagne pas d'affaires.

**— Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 29 oct. | Cours du 5 nov. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8°..... | | « | « |
| 9°..... | Logé | 9° 140 à 150 fr. | 9° 145 à 155 fr. |
| 10°..... | 7 fr. le d. | 10° 150 à 160 fr. | 10° 155 à 165 fr. |
| 11°..... | | 11° 150 à 165 fr. | 11° 165 à 170 fr. |
| Vins rosés 8°..... | | 150 à 190 fr. | 150 à 220 fr. |
| Vins blancs..... | 7 à 7,50 le deg. | 185 à 220 fr. | 185 à 220 fr. |

**Pézenas.** — Cours des vins, semaine du 31 octobre au 6 novembre 1926 :

Récolte 1926. Vins rouges, de 8 degr. de 135 à 140 fr. ; de 9 degr. de 145 à 150 fr. ; de 10°, de 155 à 160 fr. ; de 11° et au-dessus, de 165 à 170 fr.

Rosés, de 150 à 190 fr. l'hecto ; blancs, de 180 à 230 fr. l'hecto ; Clairettes de 220 à 250 fr. l'hecto.

L'hectolitre nu, suivant couleur et qualité et conditions d'enlévement.

**Olonzac.** — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 30 octobre. Vins rouges, 16 fr. le degré.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

**Lézignan** (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 :

Minervois 9 à 10°, 16,50 à 17 fr. le degré ; Corbières 11 à 12°, 16 à 16,50 le degré.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions, et avec appellation d'origine Minervois ou Corbière.

AUDE. — **Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 28 oct. | Cours du 4 nov. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 7 à 8 | logé | » | » |
| 8 à 9 | 7 francs | 130 à 140 fr. | 135 à 150 fr. |
| 9 à 10° | le degré | 140 à 160 fr. | 150 à 160 fr. |
| 10 à 11° | non logé | 160 à 175 fr. | 160 à 175 fr. |
| 11° et au-dessus | 6 fr. 50 le deg. | » | » |

**Carcassonne.** — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 31 octobre au 6 novembre 1926 :

Vins rouges de 9 degrés, de 153 à 158 fr.; de 10 degrés, de 160 à 165 fr.; de 11 degrés, de 170 à 172 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 30 octob. | Cours du 6 nov. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8° | logé | 130 fr. | 135 fr. |
| 9° | 7 fr. le degré | 140 fr. | 150 fr. |
| 10° | non logé | 150 fr. | 160 fr. |
| 11° | 6 fr. 50 le deg | 165 fr. | 165 fr. |
| 11 à 12° | | | 185 fr. |
| 12 à 13° | | | |

CÔTE-D'OR. — **Dijon**, 4 novembre. — Les hospices de Beaune vont mettre aux enchères, le 14 courant, leurs vins de la récolte de 1926. Cette grande manifestation vinicole va attirer comme chaque année, les négociants en vins fins de France et de l'étranger. On s'attend à voir les vins de ces crus célèbres à des prix forts élevés. Des quelques ventes effectuées par des propriétaires des vignes fines de la Côte-d'Or se sont traitées déjà sur un très haut cours. Les vins ordinaires même se vendent de 500 à 700 fr. la pièce de 228 litres nue et il n'y en aura pas pour tout le monde. Les eaux-de-vie de marc s'enlèvent de 520 à 550 fr. l'hecto, basé 52°.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 30 octobre 1926.

Vin rouge extra, le degré 16 fr. 50 à 17 fr.

Toutes qualités réunies, le degré, 15 fr. 50 à 16 fr. 50.

Vin blanc :
De raisins rouges, de 15 fr. 50 à 16 fr. 50 le degré.
De raisins blancs, le degré, de 16 fr. 50 à 17 fr 50
Nus, quai Alger.

### ALCOOLS

**Béziers.** — Trois-six de vin 86°, de 1090 à 1100 fr.; eau-de-vie de vin de Béziers, 52°, »»» à 725 fr. ; trois-six de marc, 86°, degrés, 1030 à 1035 fr.; eau-de-vie de marc 52°, 615 à 630 fr.

### TARTRES ET LIES

Marché de Béziers.
Marché nul, affaires arrêtées par les soubresauts du change, en attendant que les cours en francs s'ajustent à la situation. Exportation arrêtée.

### CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.*— 9 novembre 1926.

| | novembre | décembre | 4 de décembre |
|---|---|---|---|
| Blé ..... | 209-208,50 P. | 208,50-208,75 P. | 208-208,50-209 P. |
| Seigle..... | 180 N. | 182 N. | 182 N. |
| Avoine noire. | 121,25 P. | 123 P | 127,25-127 P. |
| Avoine..... | 121 N. | 121 N. | 126 N. |

**New-York.** — 5 novembre :

| | Prix par bush en d. et cts | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| Blés roux d'hiver..... | 1,52 7/8 | 128.70 | 171 61 | + 3.99 |
| Décembre..... | 1,45 1/8 | 122.22 | 162 96 | + 3 84 |
| Mai..... | 1,50 1/4 | 126.54 | 168 72 | + 4.11 |
| Juillet..... | 1.43 1/2 | 120.85 | 161.14 | + 4.22 |
| Maïs disp..... | 84 7/8 | 82.34 | 102.93 | + 1.30 |

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 155 7/8 c. le bushel (175 fr. 04 les 100 kilos bigarré durum 150 7/8 cents (169 fr. 42).

**Alger.** — Du 30 octobre 1926
Blé tendre colon 1er choix, 245 à 246 fr.
Blé dur colon 1er choix, 248 à 250 fr.
Blé dur 2e choix, 243 à 245 fr.
Orge colon, 153 à 154 fr.
Orge marchande, 147 à 149 fr.
Avoine d'Algérie, 147 à 149 fr.
Foin, de 42 à 46 fr.
Paille de 22 à 24 fr.

### DIVERS

**Cette.** — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, »»» à »»» fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 210 à 220 fr. ; sulfate potasse 48/52, 45 à 120 fr. ; chlorure potassium 48/52, 85 à 90 fr.; sylvinite riche 20/22, 33 à 36 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 400 à 410 fr.; sulfate cuivre neige, 405 à 415 fr.; superphosphate minéral 14, 33 à 37 fr. ; sulfate de fer, 35 à 42 fr. logé gare de Cette.

---

*Le Gérant :* G. FOURNERA.

---

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

# BULLETIN METEOROLOGIQUE

*du Dimanche 31 octobre au Samedi 6 novembre 1926*

| | TEMPÉRATURE 1926 | | TEMPÉRATURE 1925 | | PLUIE | | TEMPÉRATURE 1926 | | TEMPÉRATURE 1925 | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | maxima | minima | maxima | minima | 1926 mill | 1925 mill | maxima | minima | maxima | minima | 1926 mill. | 1925 mill. |
| | **Nantes** | | | | | | **Mourmelon** | | | | | |
| Dimanche... | 13 | » | 19 | 12 | » | 18 | 15 | 8 | 19 | 13 | 16 | » |
| Lundi..... | » | 2 | 14 | 11 | 3 | 11 | 5 | 1 | 15 | 7 | 22 | 3 |
| Mardi..... | 12 | 4 | 17 | 13 | » | 2 | 5 | —1 | 12 | 10 | » | 9 |
| Mercredi.... | 12 | 7 | 18 | 13 | 3 | 7 | 4 | 0 | 16 | 12 | » | 12 |
| Jeudi..... | 13 | » | 16 | 11 | » | 1 | 11 | 2 | 19 | 9 | » | » |
| Vendredi.... | 11 | 3 | 15 | 6 | » | 0 6 | 9 | 3 | 13 | » | 17 | 0.6 |
| Samedi..... | 14 | 8 | 14 | 9 | 5 | 8 | 10 | 6 | 10 | 4 | 2 | 11.6 |
| Total.... | 802 | 361. | 709 | 371. | 96 | 139.8 | 736 | 316 | 676 | 283. | 165.9 | 83.2 |
| | **Rochefort** | | | | | | **Besançon** | | | | | |
| Dimanche... | 13 | » | » | 11 | » | 18 | 15 | 11 | » | 7 | 16 | « |
| Lundi..... | 7 | 2 | » | » | 7 | » | 22 | 2 | » | 6 | » | » |
| Mardi..... | 7 | 4 | » | » | « | 0.4 | 5 | 2 | » | 6 | » | 4 |
| Mercredi... | 8 | 11 | » | » | 4 | » | 6 | 3 | 17 | 12 | » | » |
| Jeudi..... | 11 | 7 | » | » | 14 | 4 | 12 | 6 | 19 | 9 | 4 | » |
| Vendredi... | 10 | 6 | » | » | » | » | 10 | 2 | 13 | » | » | » |
| Samedi..... | 13 | 11 | » | » | 8 | 10 | 10 | 4 | » | 1 | 1 | 2 |
| Total..... | 723 | 509. | 15 | 33 | 133.2 | 77.7 | 798 | 357 | 227 | 315 | 197 | 33.1 |
| | **Clermont-Ferrand** | | | | | | **Lyon** | | | | | |
| Dimanche... | 22 | 8 | 21 | 12 | » | 2 | 21 | 12 | » | 8 | 3 | » |
| Lundi..... | 18 | 3 | 19 | 7 | 42 | » | 23 | 5 | 18 | « | 15 | » |
| Mardi..... | 5 | 2 | 23 | 11 | 0.5 | » | 5 | 3 | 15 | 6 | « | 8 |
| Mercredi.... | 9 | 3 | 20 | 12 | 0.2 | » | 6 | 3 | 19 | 8 | 0.6 | » |
| Jeudi..... | 11 | 0 | 20 | 12 | » | » | 10 | 7 | 20 | 8 | 11 | » |
| Vendredi... | 11 | » | 16 | 7 | » | » | 10 | 8 | 13 | 8 | 5 | 3 |
| Samedi..... | 15 | 8 | 12 | 1 | » | 1 | 14 | 5 | 12 | 2 | 5 | 1 |
| Total... | 806 | 257. | 647 | 279. | 87.3 | 30.3 | 870 | 360 | 731 | 321 | 97.7 | 105.7 |
| | **Bordeaux** | | | | | | **Marseille** | | | | | |
| Dimanche.. | 16 | 10 | 22 | 11 | 5 | 0.3 | 26 | 21 | 22 | 15 | » | » |
| Lundi..... | « | 0 | 15 | « | » | » | 23 | 7 | 20 | 10 | 6.6 | » |
| Mardi..... | 7 | 1 | 13 | 10 | » | » | » | 4 | 14 | 9 | 19 | » |
| Mercredi... | 8 | 6 | 25 | 10 | 11 | » | 16 | 6 | 20 | 9 | » | « |
| Jeudi ..... | 14 | 9 | 22 | 12 | 22 | 1 | 18 | 10 | « | 11 | 14 | » |
| Vendredi . | 15 | 2 | 19 | 6 | » | 8 | 15 | 7 | 18 | 12 | 30 | 3 |
| Samedi .... | 14 | 10 | » | 10 | 2.4 | 6 | 15 | 10 | » | 8 | 8 | » |
| Total... | 854 | 389. | 756 | 330 | 91.6 | 101. | 937 | 549 | 796 | 459 | 91.6 | 48.5 |
| | **Toulouse** | | | | | | **Montpellier** | | | | | |
| Dimanche... | 25 | 13 | 23 | 10 | 30.2 | » | » | » | 20.9 | 13.5 | » | 0.6 |
| Lundi..... | 13 | 6 | 20 | 9 | 8.2 | 0.1 | 14.6 | 7.3 | 16.5 | 9.8 | « | 1.1 |
| Mardi..... | 8 | « | 16 | 4 | » | 1 | 13.9 | 1.8 | 20.1 | 8.9 | 2.5 | » |
| Mercredi... | 9 | 6 | 25 | 9 | 4 | » | 15.3 | 4.6 | 18.9 | 7.9 | 0.1 | 0.3 |
| Jeudi..... | » | 8 | 25 | 10 | 1 | » | 17.5 | 5.9 | 18 3 | 13.6 | » | 0.3 |
| Vendredi... | 10 | 6 | 16 | 8 | 11 | 3 | 19.9 | 7.6 | 15 9 | 10.1 | » | 2.0 |
| Samedi..... | 17 | 8 | 15 | 6 | 3 | 1 | 15.9 | 5.7 | 10.5 | 7.5 | 4.0 | 9 3 |
| Total... | 794. | 510. | 814 | 391 | 97.9 | 78.2 | 947.8 | 484.1 | 1036.1 | 510.6 | 37.9 | 107.4 |
| | **Perpignan** | | | | | | **Alger** | | | | | |
| Dimanche.. | 26 | 16 | 23 | 15 | » | 0.6 | 23 | 16 | 18 | » | 1 | » |
| Lundi..... | 18 | 8 | 20 | 10 | 4 | » | » | « | » | 12 | » | » |
| Mardi..... | 12 | 4 | 19 | 8 | 3 | » | « | 14 | 20 | 13 | » | » |
| Mercredi.... | » | 9 | 24 | 9 | » | » | » | » | 20 | « | » | » |
| Jeudi..... | « | 7 | 18 | 13 | » | » | » | | 22 | » | » | » |
| Vendredi... | 16 | 9 | 21 | « | 1 | 0.3 | 17 | 11 | » | 15 | » | « |
| Samedi.... | 18 | 10 | 17 | 8 | » | 2 | » | 14 | 22 | 15 | » | 4 |
| Total | 1033 | 637 | 816 | 505 | 31. | 87.2 | 327 | 516 | 508 | 345 | 11.2 | 15 |

**Observations.** — Automne.

# CUVES A VIN, ALCOOL

*avec ou sans revêtement en verre*

**BORSARI & C°**
Ingénieurs-Constructeurs

**PARIS**, 8, Boulevard St-Martin (10°)
**BÉZIERS**, 75, Boulevard de Strasbourg

*Adresses télégraphiques :* **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
*Téléphone :* **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

***Projets, devis, visites gratuits*** R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

# A VENDRE

**SEIBEL** 4643 - 4986 - 5409 - 5437 - 5455 6468 - 6740 - 6905 **Greffés sur 3309.**

**Boutures et Racinés** 4643 - 4986 - 4995 5213 - 5279 - 5409 - 5455 - 5760 - 5916 - 6905 6906. *Authenticité garantie.*

**Marcellin LEFAURE,**
Chevalier du Mérite Agricole.
Propriétaire-viticulteur aux **Sables**
**Villefranche** (Rhône)

## UN CÉPAGE SENSATIONNEL
"Le Tank"

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon. Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à **M. MANUEL, A MONTSEVEROUX (Isère)**, qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures.

## Souches bien nourries portent de belles grappes

Vos souches ne peuvent porter de belles grappes, abondantes et grasses, que si elles ont été bien nourries. Or, cette nourriture indispensable, le sol appauvri, ne peut la leur donner. Nourrissez-les donc vous-même avec du

# VIGOR

"l'aliment complet"
de la vigne.

# LA LITTORALE

BÉZIERS (Hérault)

**Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles**
AU CAPITAL DE QUATRE MILLIONS
**Siège Social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V°)**
USINE à BEAUCAIRE (Gard)
R. du C. Paris, N. 45,079.

## Traitements d'Hiver de la Vigne

contre APOPLEXIE, FOLLETAGE, PYRALE

# Pyralumnol

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques ;
Le seul produit à efficacité prolongée, à action durable.

***Notices et Renseignements sur demande***

**Direction Commerciale : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER**

# RECONSTITUTION

DES

# VIGNOBLES

## :: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

# Paul GROS & Cie

ROYAN
(Charente-Inférieure)

ALGER
(13, avenue Pasteur)

# VIGNES AMÉRICAINES

Grandes plantations de pieds-mères permettant de satisfaire toutes demandes de
**Boutures greffables et Pépinières**

Pépinières non arrosées, situées en terrains calcaires et secs produisant des
**Racinés greffables** et de tout premier choix

***Greffés soudés — Authenticité garantie***

**L. ROQUE d'ORBCASTEL & SOUCHON, propres à BELLOC**

**par ALZONNE (Aude)** Reg. du Com., N° 4987.

**SULFATE d'AMMONIAQUE**
20 o/o d'Azote ammoniacal

**CIANAMIDE**
15 ou 20 o/o
Azote ammoniacal

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
4, Rue de l'Herberie, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
**BONS ENGRAIS AZOTÉS**
pour VIGNES

**EN VENTE** dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

# LA VIGNE NOUVELLE

**par les Hybrides producteurs directs**

**Un pied de 6.905**
le roi des hybrides noirs, 2me feuille de greffe en place, sur pied d'un an, porte-greffe 93-5.

## Viticulteurs, Propriétaires !

plantez le Roi des Hybrides

## SEIBEL 6905

**DISPONIBLE** très beaux greffés, racinés et boutures de ce merveilleux cépage, ainsi que d'autres très intéressants tels que :

4643-5437-5455-6186-6740-8216-8218 ; *en blanc*: 4986-5409-5658-6468-8402-8407, etc.

**Authenticité garantie**

Demandez Renseignements et Prix-courant franco à :

**M. JEAN MALOD**
Viticulteur-Pépiniériste
**Route de Marseille,**
à **MONTÉLIMAR (Drôme).**

# LES
# MARCS-ENGRAIS
## fabriqués avec du
# Microphosphate Schlœsing
## sont parfaits

Aussi, beaucoup de Coopératives vinicoles ont-elles définitivement renoncé aux scories — plus chères sans être meilleures —, pour adopter le **MICROPHOSPHATE SCHLŒSING.**

---

## MÊME SUCCÈS

pour le

## SOUFRE A COMBUSTION SANS COULURE
## GLORIA-SCHLŒSING

qui a supplanté les mèches soufrées dans la presque totalité des caves et des chais.

---

*Adressez les demandes de Renseignements et Notices, commandes, etc. aux*

## USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

**175, rue Paradis, MARSEILLE**

ou à leurs **Agents et Représentants**

**Agence et Dépôt à Bordeaux, 59 bis, cours Victor-Hugo.**

EDITION DE L'EST-CENTRE

47e Année. — N° 47 Dimanche 21 Novembre 1926

Tome LXXXVI

LE

# PROGRÈS AGRICOLE

## ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le " Messager agricole du Midi " et " La Vigne Américaine "

Publié sous la direction de

**L. DEGRULLY & L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY.**

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

**COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE**

**R. Bichet**, professeur d'Agriculture à Villefranche.

**C. Blin**, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.

**D. Donon**, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.

**L.-J. Grandvoinnet**, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain

**J. Guicherd**, Insp. gén. de l'Agric.

**G. Jannin**, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.

**Lebrun**, directeur des services agricoles de la Marne.

**J.-B. Martin**, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.

**L. Mathieu**, directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

**L. Rougier**, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.

**Roy**, directeur des Services agricoles de l'Isère.

**Vermorel**, président du Comice agricole du Beaujolais.

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**

et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun.

**Il publie des planches coloriées hors-texte**

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, 40 fr. — Pays étrangers, 70 fr.

**Le Numéro : 1 franc**

*Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces*

A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

# VIGNES AMÉRICAINES

Grandes plantations de pieds-mères permettant de satisfaire toutes demandes de
**Boutures greffables et Pépinières**

Pépinières non arrosées, situées en terrains calcaires et secs produisant des
**Racinés greffables** et de tout premier choix

***Greffés soudés — Authenticité garaatie***

**L. ROQUE d'ORBCASTEL & SOUCHON, propres à BELLOC**

**par ALZONNE (Aude)** Reg. du Com., N° 4987.

**SULFATE d'AMMONIAQUE**
20 o/o d'Azote ammoniacal

**CIANAMIDE**
15 ou 20 o/o
Azote ammoniacal

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
4, Rue de l'Herberie, **MONTPELLIER.** Tél.: 9-16
envoie gratuitement *Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques*
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
**BONS ENGRAIS AZOTÉS**
pour **VIGNES**

**EN VENTE** dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

# Agenda Agricole et Viticole

PAR

## V. VERMOREL

Président du Comice agricole et viticole du Beaujolais
Membre de la Société Nationale d'Agriculture
Lauréat de la Prime d'honneur
AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX PROFESSEURS, AGRICULTEURS & VITICULTEURS

42me ANNÉE **1927** Prix franco : 6 fr.

Cet élégant carnet de poche, indispensable aux agriculteurs, viticulteurs, etc., contient 200 pages de renseignements utiles et un calendrier pour les notes journalières. Belle reliure souple, poche intérieure, fermoir élastique, porte-crayon

## Prime du "*Progrès Agricole et Viticole*"

A titre de prime, le *Progrès* offre, à tous ses lecteurs, l'**Agenda Vermorel édition ordinaire**, 3 fr. 50 franco (au lieu de 6 fr.).

Le recouvrement à domicile ne pouvant être fait économiquement pour une aussi faible somme, prière de joindre 3 fr. 50 en timbres-poste ou mandat-poste à toute commande adressée au Bureau du journal, **ainsi que la bande.** Il ne sera pas tenu compte des commandes non accompagnées du montant.

## FABRIQUES DE PRODUITS CHIMIQUES BILLAULT

2, 4 et 6, Place de la Sorbonne, 22 — PARIS V^e^.

**PYRAFOLLIOL** Radical contre la pyrale et le folletage en traitements d'hiver.

**BOUILLIE INSECTICIDE BILLAULT** Le seul arséniate de plomb donnant des résultats positifs contre l'Eudémis et la Cochylis.

**ARSÉNIATE BILLAULT** contre l'Altise.

R. C. Seine 209.029 B

**Arrondissement de: Béziers, Aude et Pyrénées-Orientales:** M. BAYARD, à Carcassonne.
**Arrondissement de: Montpellier et Gard:** M. RENÉ LAVAL, 1, rue du Cheval-Vert, **Montpellier**
**Département de la Marne:** M. TURGY-LALLEMENT, à Mesnil-sur Ogé (Marne).

## SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
# J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS
**CLERMONT-FERRAND, CHAMALIERES** et **ROYAT (Puy-de-Dôme)**

**Spécialité de Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
**Caoutchouc** pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes; rondelles-canettes, etc., etc.
**Courroies** pour transmissions et pour élévateurs; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.
**Vêtements imperméables** pour civils et militaires, valets de pieds et cochers; blouses Torrilhon pour chauffeurs; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
**Bandage cloisonné « Le Touriste »**, breveté S. G. D. G.
**Bandes pleines et Bandes américaines B. et S.** pour voitures attelées.
**Chaussures caoutchouc** pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

**AGENCES**
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

## SUCCÈS COMPLET AUX VENDANGES
***OFFRE GRATUITE***
*d'une intéressante brochure de 48 pages*
sur la
**Vinification parfaite**
et **Amélioration de Qualité des VINS**
**ROUGES et BLANCS, fins et ordinaires**
AVEC LES
## RADIOLEVURES DE LA CLAIRE
ET LE
## BIOSULFITE JACQUEMIN

(**20** o/o anhydride sulfureux
et **20** o/o phosph. bi-ammonique en vol.)

Résultats: **Amélioration générale du vin**

Augmentation du degré alcoolique
Bouquet plus développé
Clarification rapide
Conservation assurée

**DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.**

Brochure envoyée gracieusement sur demande adressée à

**L'INSTITUT JACQUEMIN**
**MALZÉVILLE-NANCY (M.-&-M.)**

## ENGRAIS PLASMIN
**Fluoré Complet**
(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

**Fumure supérieure**
**pour CULTURE INTENSIVE**
**et VIGNES**

**RÉSULTATS MERVEILLEUX**
**SUR TOUTES CULTURES**

**Gros rendements**

*Demander renseignements*
*gratuits, analyse et prix*

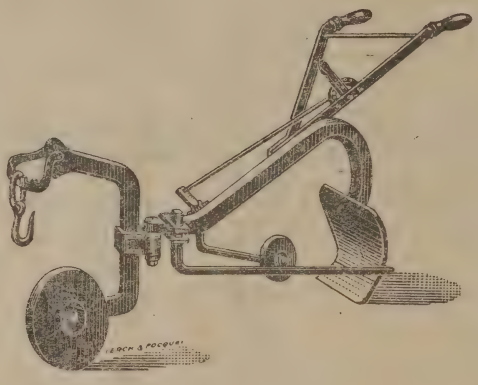
**à INSTITUT JACQUEMIN**
**Malzéville (M.-et-M.)**
Registre du Commerce: Nancy, n° 1740

# SUPERDÉCAVAILLONNEUR

# KIRPY

A LA FOIS

LE PLUS SIMPLE ET LE PLUS PERFECTIONNÉ



DÉCHAUSSAGE INCOMPARABLE DES VIGNES

SUPPRESSION DE TOUTE FATIGUE DU LABOUREUR

MÊME EN COTEAUX

## EXIGEZ-LE CHEZ VOTRE FOURNISSEUR

R. C. Agen. — 1064-1065

USINES **KIRPY**
LAYRAC (Lot-et-Garonne)

47e Année. — N° 47 21 Novembre 1926.

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


| | | |
|---|---|---|
| **L. Ravaz** | Chronique. — Le greffage d'automne à écusson. Conditions d'utilisation Avantages et inconvénients ; — Le cinéma en Agriculture ; — Sur le Terret noir | 485 |
| **Ed. Zacharewicz** | Essais des sels azotés sur la culture de la vigne | 490 |
| **Brétignière** | L'ensilage des fourrages verts | 492 |
| **Dr Faës et Staehelin** | Le Rougeot ou Rougeau (suite et fin) | 497 |
| Partie officielle | Décret du 15 octobre 1926 portant modification des textes législatifs concernant les formalités à observer et la procédure à suivre au sujet de l'assistance des impôts sur le revenu | 500 |
| | Informations et communications de Sociétés agricoles. Concours agricole de Moulins de 1927. — Station œnologique de Bourgogne | 502 |
| Bibliographie | Agenda agricole et viticole, par V. Vermorel | 503 |
| | Bulletin commercial. — Observations météorologiques | |


# CHRONIQUE

## Le greffage d'automne à écusson. — Conditions d'utilisation. — Avantages et inconvénients

Le greffage d'automne intéresse beaucoup de nos lecteurs. Il est trop tard pour le pratiquer maintenant Mais il est une de ces questions qui doivent être envisagées et mûries longtemps d'avance, afin de s'en faire une idée raisonnée et précise et de prendre, s'il y a lieu, toutes les mesures que comportent leur solution.

Et déjà, du reste, il s'est implanté dans certaines localités beaucoup plus nombreuses qu'on ne croit. Témoin la lettre suivante :

« Abonné au *Progrès Agricole*, j'ai lu dans les derniers numéros qu'on s'occupait du greffage fait en Septembre.

Je pense que la greffe dont vous parlez est la greffe en fente.

Je vous écris pour vous demander ce que vous pensez de la greffe à l'œil (ou au dormant), qui se fait ici depuis deux ans et qui tend à se généraliser vu les succès obtenus et les avantages qu'elle donne.

1° Economie de main-d'œuvre (le greffeur seul suffit) et à une époque (Août jusqu'au vendanges) où le travail ne presse pas.

2° Les greffes bourgeonnent comme les vignes vieilles et mûrissent la récolte.

3° S'il n'y a pas réussite on peut greffer au printemps (en fente) puisqu'on ne porte aucun préjudice au porte-greffe.

Paraît que ce mode de greffage est très usité en Algérie.

E. M.

Boujan-sur-Libron, le 10 Octobre 1926.

Il s'agit d'une greffe à écusson qui a été recommandée à plusieurs reprises et qui n'a pu se généraliser en France. Pourquoi ? peut-être par ce qu'elle est plus *délicate* à effectuer que la greffe en fente, sinon plus difficile. Le greffon réduit à un œil est un peu petit pour des mains habituées à manier de gros bois ; et placer cet œil sur le côté d'un plant semble plus pénible que de le placer immédiatement au-dessus. Et puis il y a là une question d'époque ou plutôt d'état de végétation du sujet. Il faut, en effet, qu'il soit en sève, c'est-à-dire que l'écorce se sépare facilement du bois pour faire place à l'œil greffon ; et cet état dure plus ou moins longtemps : très court dans les plantations qui poussent peu pour diverses causes : mauvaise reprise, soins et labours insuffisants ; plants de repiquage gênés dans leur croissance par les souches voisines, par l'herbe ; — plus long dans les plantations bien réussies, vigoureuses, à croissance prolongée.

Il s'en suit que la période d'exécution de ce greffage est prolongée dans le Nord et raccourcie dans les régions sèches.

Cette difficulté est évidemment supprimée par la greffe en placage ou greffe mayorquine, telle qu'on la pratique avec succès en Algérie.

A l'étranger, la greffe à écusson est beaucoup plus répandue que chez nous. La lettre du directeur de la Cave expérimentale d'Arezzo, M. le professeur Giuseppe de Astis, l'indique nettement. Nous la publions telle quelle, car elle n'a pas besoin de traduction pour être comprise de tous nos lecteurs :

« Nei numeri 40 e 41 del Progrès Agricole et Vinicole, si parla dell'innesto di settembre sul le viti americane. A tale proposito, mi permetto segnalarle che nelle principali fattorie della Toscana come in altre regioni d'Italia, tale innesto è da qualche anno largamente usato nella ricostituzione e con completo successo.

La tecnica è facile : da metà gosto a metà settembre s'innestano, a occhio dormiente, le piante di un anno, quasi a livello del suolo ; si avvolge la parte innestata con le stesse foglie di viti e si ricopre con terra, lasciando crescere liberamente il portainnesto.

Nel marzo successivo si taglia il soggetto al di sopra dell'occhio (greffon) e questo butta il germoglio nostrano.

Le saldature riescono perfettissime e l'atecchimento è quasi del 100 o/o. Se vi ha qualche fallanza si rafà l'innesto all'inglese legnoso nel mese di marzo.

Per diffondere questa forma d'innesto autun nale in Toscana si sono fatti venire in principio provetti innestatori alla Puglia.

Voglia gradire, Sig : Professore, i miei distinti omaggi, mentre mi è caro

ricordarle la visita che ebbi l'onore di farle a Montpellier nel mio ritorno da un viaggio nella Spagna nel 1904. »

Direttore
Prof. Giuseppe de Astis.

En août et septembre, on greffe donc à œil dormant les plants d'un an presque au niveau du sol, on butte et on laisse pousser librement le sujet. On le décapite au printemps au-dessus de l'écusson, si la soudure s'est effectuée, ce qui se vérifie facilement. Proportion de reprises : souvent 100 pour 100. Les manquants sont repris au printemps à la greffe anglaise.

Et cette greffe est largement appliquée pour la reconstitution du vignoble italien.

*
* *

Comme pour la mayorquine, la greffe à écusson est une greffe de côté qui donne une soudure unilatérale, alors que la greffe en fente ou anglaise donne une soudure bilatérale : ce qui n'est pas la même chose. Avec cette dernière, les deux côtés du sujet — ou si l'on veut tout son pourtour — sont en communication avec le pourtour du greffon, — qui le continue directement.

Avec la greffe à écusson un seul côté du sujet est en communication avec le greffon. Que devient l'autre côté? Il se dessèche et d'autant plus que la plante est moins vigoureuse : s'il s'agissait d'un greffé-soudé, une telle greffe irait au rebut La partie sèche peut bien se recouvrir, et la communication périphérique se rétablir, mais il faut du temps. Avec des sujets poussant vigoureusement, le recouvrement s'effectue plus vite et plus complètement.

Cette question de la perfection de la soudure semble acquérir une importance croissante. Tant que la vigne est vigoureuse, par suite d'une bonne culture, de la qualité du terrain, de son âge, on ne s'aperçoit de rien. Mais quand elle vient à faiblir, ce sont les souches soudées d'un côté seulement qui commencent à marquer l'affaiblissement.

Les cas de ce genre sont assez fréquents, même avec la greffe en fente. C'est qu'on ne se préoccupe plus assez d'utiliser des greffons de même calibre que le sujet. Tout le mal vient de là. La soudure se réalise d'un côté, mais l'autre se dessèche et reste béant.

Autrefois, ils étaient plus rares, sans doute parce qu'on utilisait surtout des variétés à sujets grêles telles que Riparia. Mais avec le Rupestris et ses hybrides, le sujet d'un an de plantation est souvent

beaucoup plus gros que les sarments utilisables comme greffon. Il y a intérêt à tenir compte de ces considérations.

Mais revenons au greffage d'automne à l'écusson et voyons où il peut être particulièrement utilisable : dans les régions chaudes, le greffage sur place au printemps continuera d'y être pratiqué. A essayer tout de même la greffe en fente d'automne. Mais dans les régions septentrionales où le climat froid et humide du printemps ne permet pas le greffage sur place, il me semble que la greffe à l'écusson pourrait être essayée, en opérant de façon à en réduire, le plus possible, les inconvénients cités plus haut.

Il y aurait lieu de l'appliquer surtout aux plants de repiquage. — Le remplacement des manquants dans les vieilles vignes constitue toujours une difficulté, et constamment nous recevons des demandes de renseignements telles que la suivante, et où l'on envisage l'utilisation des producteurs directs.

J'ai pas mal de manquants à une vigne plantée en 1900 en plants de Gros Pineau, de Gros lot, de pineau d'aulnis, greffés sur Riparia et sur Rupestris. Je voudrais les remplacer. On me dit que les nouveaux plants que je planterais ne réussiraient pas s'ils étaient de greffés sur Américains. On me conseille de planter des Hybrides, mais je ne sais lesquels et je vous serai reconnaissant de me dire quels plants d'Hybrides, si vous êtes de cet avis, je devrais employer. Mes vignes sont plantées à 2m20 d'intervalle entre les rangs de fils de fer et je me sers de sulfateuses à grand travail. Il faudrait donc que ces hybrides soient résistants aux soufrages et aux sulfatages, car il est difficile d'arrêter en temps utile, le jet des sulfateuses. Je ne me sers pas de soufreuse à grand travail, car on m'a dit qu'elles ne fonctionnaient pas encore très bien.

Prière de me donner les adresses de bons fournisseurs hybrides et *honnêtes*, s'il est possible, ce qui est rare actuellement. Prière aussi de me dire si vous connaissez une bonne soufreuse à grand travail donnant satisfaction à ceux qui l'emploient.

F. (Indre-et-Loire.)

L'utilisation des producteurs directs est ici envisagée seulement pour éviter les risques du greffage et non à cause de leur résistance aux maladies cryptogamiques. Ils auront aussi à lutter contre leurs voisins, ils devront tout de même recevoir des soins spéciaux pour que leur développement devienne convenable. Et puis dureront-ils ? Peut-être dans les terrains sablonneux ou battants où le phylloxéra chemine difficilement. Mais ailleurs ? Car on ne connaît pas encore sûrement de producteur direct résistant au phylloxéra.

Les greffés-soudés donnent des résultats satisfaisants dans les

terrains frais et dans les régions pluvieuses, surtout si pendant l'été on leur donne quelques binages et sarclages supplémentaires — l'herbe étant leur principal ennemi. Il est clair que les racinés des variétés vigoureuses se défendent beaucoup mieux. Mais ici se présente l'aléa de la greffe. Eh bien ! un écussonnage d'automne, à fleur de terre et préservé des froids de l'hiver par une forte butte permettrait peut-être de résoudre la question : au printemps les non repris pourraient être greffés en fente ou à l'anglaise.

Une question peut toujours recevoir plusieurs solutions, qui dépendent le plus souvent du climat, et la meilleure ici peut ne pas l'être ailleurs : à chacun de voir.

## Le Cinéma en Agriculture

Les présentations cinématographiques deviennent de plus en plus nombreuses. C'est un moyen d'enseignement qui joint d'ordinaire l'agréable à l'utile et même l'utile à l'agréable : il met sous les yeux du spectateur, agriculteur, étudiant, élève des écoles de tout ordre, avec une précision qui peut être rendue aussi grande qu'on le veut, toutes les techniques agricoles, etc.

Certaines opérations gagnent beaucoup à être ainsi présentées, et parmi elles, il faut citer particulièrement la production des greffés-soudés. Nos pépiniéristes n'hésitent plus à vulgariser leurs secrets par cette voie. Ainsi MM. Richard frères viennent de présenter au public viticole un film strictement documentaire montrant toutes les opérations nécessitées pour l'obtention et l'utilisation des greffés-soudés : taille des pieds-mères, triage des bois, préparation des sujets et des greffons, assemblage, stratification en chambre chaude, plantation en pépinière, culture du sol, arrachage, triage, emballage, expédition et utilisation en pleine terre. On ne peut que souhaiter que toutes les autres techniques viticoles soient l'objet de films semblables.

## Sur le Terret noir

Vous demandez, dans un article du *Progrès Agricole*, pourquoi le Terret noir est presque abandonné? Cela tient à plusieurs causes : 1° mauvaise adaptation sur les premiers porte-greffes du début de la reconstitution ; 2° il y a des sujets coulards ?

A mon avis, le Terret noir vaut le Terret gris et le Terret blanc, à une condition ; de lui donner un porte-greffe qui lui convienne ; une sélection rigoureuse.

Etant atteint plus qu'aucun autre cépage du grave défaut de la coulure, la sélection s'impose ! Quels sont les propriétaires qui sélectionnent leurs greffons ? Il y en a, mais ils sont rares !

Ayant constaté la valeur du Terret noir, je le propage en grand et nos efforts sont couronnés de succès.

J'ai un coin de vigne en Terret noir et gris. J'avais remarqué certains noirs très chargés et d'une récolte régulière, j'ai pris tous les ans mes greffons sur ces pieds là et aujourd'hui j'ai obtenu une vigne de 7 mille pieds en Terret noir qui me donne satisfaction, greffée sur Lot.

Les remplaçants dans les Carignans sont greffés exclusivement en Terret noir et je me félicite de cette manière d'agir, car le Terret noir a de grandes qualités ; mais la plus importante c'est d'allier à une grosse production un vin d'une grande finesse, et d'un degré très élevé dans les terrains intermédiaires entre l'Aramon et le Carignan.

Je me tiens à la dispositions de tous les lecteurs du *Progrès* pour leur fournir quelques greffons sélectionnés du Terret noir, car je serais heureux que ce plant trop méconnu, et pour cause, tienne une plus grande place dans le vignoble méridional.

J. Faure,
Régisseur du domaine de Sérane,
par Lézignan (Aude).

Il y a plus de Terret noir dans l'Aude que dans les autres départements de la région méditerranéenne. Il me semble que dans les terrains bas, où les gelées sont à craindre et dans les terrains secs, il doit donner de bons résultats. Mais il lui faut un sujet vigoureux : Rupestris ou analogues.

L. Ravaz.

---

# ESSAIS DES SELS AZOTÉS

## SUR LA CULTURE DE LA VIGNE

Comme en 1924 et 1925 nous avons continué les essais de sels azotés à Montagnac (Hérault) dans un enclos de notre vignoble planté en Aramon et en Rupestris du Lot depuis 1912. Le terrain situé sur un demi coteau est de nature argilo-calcaire moyennement riche en azote, potasse et acide phosphorique. Il avait reçu en 1922 une bonne fumure au fumier de ferme mélangé au marc de raisin ainsi que des cendres provenant des sarments brûlés sur le terrain aussitôt après la taille. Ces matières avaient été répandues en couverture et enterrées par le labour d'hiver avec la charrue vigneronne.

C'est le Comptoir français de l'azote qui nous a dressé les quantités d'engrais azotés suivants :

| | |
|---|---|
| Sulfate d'ammoniaque | 50 kilos |
| Chlorhydrate d'ammoniaque | 40 — |
| Urée | 22 — |
| Cianamide | 56 — |

Chaque sel renfermant 10 kilos d'azote a été associé à du chlorure de potassium, du superphosphate de chaux de façon à obtenir un engrais complet.

Le clos a été divisé en 4 parcelles renfermant chacune 1.000 souches.

Les trois premiers sels ont été répandus sur les mêmes parcelles qu'en 1924 et le dernier sel sur la même parcelle qu'en 1925.

La première parcelle a reçu :

| | | |
|---|---|---|
| Sulfate d'ammoniaque | 50 | kilos |
| Chlorure de potassium | 50 | — |
| Superphosphate de chaux | 100 | — |

La 2me parcelle :

| | | |
|---|---|---|
| Chlorhydrate d'ammoniaque | 40 | kilos |
| Chlorure de potassium | 50 | — |
| Superphosphate de chaux | 100 | — |

La 3me parcelle :

| | | |
|---|---|---|
| Urée | 22 | kilos |
| Chlorure de potassium | 50 | — |
| Superphosphate de chaux | 100 | — |

La 4me parcelle :

| | | |
|---|---|---|
| Cianamide | 56 | kilos |
| Chlorure de potassium | 50 | — |
| Superphosphate de chaux | 100 | — |

Les engrais ont été répandus en couverture le 9 mars, sauf la fumure au chlorhydrate qui n'a été répandue que le 12 avril, ne l'ayant reçu qu'à cette date.

Durant la végétation rien à constater au point de vue de l'aspect. Pas de mildiou vu la sécheresse qui a régné depuis le mois de juin jusqu'au 2 et 3 septembre où l'on a eu une pluie torrentielle dont les raisins n'ont pas profité vu son arrivée tardive. De ce fait la récolte a été encore diminuée comparée à celles de 1924 et 1925, cette dernière ayant également souffert de la sécheresse.

La récolte s'est effectuée le 15 septembre et les rendements obtenus rapportés à l'hectare ont été les suivants comparés à ceux de 1924 et 1925.

| | Rendements de 1924 — kilos | Rendements de 1925 — kilos | Rendements de 1926 — kilos |
|---|---|---|---|
| 1re parcelle : Sulfate d'ammoniaque | 11050 | 9350 | 9280 |
| 2me parcelle : Chlorhydrate d'ammoniaque | 12465 | 11220 | 8320 |
| 3me parcelle : Urée | 12920 | 11980 | 9600 |
| 4me parcelle : Cianamide | — | 9280 | 8960 |

Comme en 1924 et 1925 c'est la parcelle à l'urée qui arrive en tête des rendements, il n'en est pas même du chlorhydrate d'ammoniaque qui, au lieu d'occuper le second rang, occupe le quatrième. On peut l'attribuer à l'époque tardive où il a été répandu, ce serait là une indication importante pour l'époque de la mise en terre de cet engrais.

Ce troisième essai vient confirmer nos conclusions de 1924 et 1925 que l'urée présenterait son azote plus facilement assimilable pour la vigne que celui des autres sels mis en parallèle.

E. Zacharewicz,
Ingénieur agricole,
Directeur honoraire des Services agricoles.

# L'ENSILAGE DES FOURRAGES VERTS

## OBSERVATIONS GÉNÉRALES

L'ensilage des fourrages verts porte sur les plantes les plus variées, il se pratique à diverses saisons et suivant des méthodes appropriées aux circonstances ; quelques principes généraux doivent être suivis aussi strictement que possible si l'on ne veut pas aller au-devant d'un échec.

*Etat des plantes.* — Il ne faut pas ensiler des plantes desséchées sur pied, trop mûres, dont le fanage a commencé, ou qui ont fermenté en gros tas, sauf le cas spécial de l'ensilage crémasque dont il ne sera pas fait état ici bien qu'il mérite d'être sérieusement étudié. D'autre part, il paraît préférable de laisser ressuyer le fourrage trempé par la pluie.

Les herbes de prairies peuvent être ensilées très vertes, humides, même mouillées. Les luzernes et les trèfles doivent être ensilés au moment de la floraison ou un peu avant. Les mélanges de vesces ou de pois et de céréales, doivent être ensilés lorsque les grains de vesces ou de pois sont bien formés mais non encore résistants sous l'ongle, l'avoine qui supporte les plantes a passé l'état laiteux. Le maïs gagne a être ensilé lorsque les épis sont développés ; ensiler de préférence lorsque les grains ont passé l'état laiteux.

Si par suite d'accidents, de retards, le fourrage à ensiler a séché, il est bon de le mouiller ; la proportion d'eau à ajouter par arrosage au cours de l'entassement peut aller à 15 et 20 litres par 1.000 kilogs de fourrage vert. Cet arrosage est d'autant plus nécessaire que la hauteur du tas est moins grande.

*Coupe du fourrage.* — Pour satisfaire aux conditions précédemment indiquées, couper le fourrage à mesure des besoins de l'ensilage, par exemple, le matin pour l'après-midi, l'après-midi pour le lendemain matin ; si l'on est avancé dans la coupe, le fourrage reste sur le champ ou sur le pré, on le ramasse pour l'apporter au silo ; il vaut mieux ne pas l'entasser d'avance à proximité du silo.

*Entassement du fourrage dans le silo.* — Le fourrage est placé dans le silo, soit entier, soit divisé ; la division facilite la répartition et l'entassement des fourrages et la capacité du silo est mieux utilisée ; la division n'a pas toujours lieu mais une attention plus grande s'impose lorsqu'on ne hache pas ou lorsque le système de silo permet d'éviter le hachage du fourrage.

Si le fourrage est apporté entier, qu'il s'agisse d'herbes de prairies, de luzerne, de trèfle, de plantes diverses à tige plus ou moins molle, il est rigoureusement indispensable de défaire les paquets à la fourche, d'éparpiller le fourrage très régulièrement ; les paquets sont la cause de fermentations

irrégulières et dans la suite, on constate des moisissures dans les parties ainsi mal disposées.

Bien que le fourrage divisé par la machine à hacher s'entasse facilement et laisse des vides réduits entre les brins coupés, il est également très sage de répartir à la fourche le fourrage qui tombe dans le silo, cette recommandation est d'autant plus essentielle que les brins sont plus longs et le fourrage moins humide.

Les couches de fourrage dans le silo doivent être bombées ; cette forme à donner au tas est nécessaire, quel que soit le système, parce qu'il facilite l'application du fourrage contre les parois du silo lorsque l'affaissement se produit ; si l'on ne prend pas cette précaution, on constate au bout de quelque temps un décollement plus ou moins accentué le long des parois : l'air pénètre, le fourrage moisit, puis pourrit.

Pendant que l'on monte le tas, il est nécessaire de tasser : le tassement doit être très énergique sur les bords du tas, pour que l'air soit parfaitement chassé. On tasse chaque fois qu'une couche de 25 à 35 centimètres de fourrage a été apportée ; on tasse sur toute la surface du tas et avec des moyens variés suivant les silos ainsi qu'il sera expliqué ci-après.

### MÉTHODES D'ENSILAGE

Il existe plusieurs méthodes d'ensilage ; en meules à l'air libre, en fosses couvertes ou non couvertes, dans des bâtiments de ferme, en silos verticaux. A cette époque de l'année, il ne s'agit pas de discuter les mérites de l'une ou l'autre méthode : à chacun d'employer les procédés à sa portée ou qu'il a préparés.

*Ensilage en meules à l'air libre.* — La meule établie au niveau du sol convient surtout pour les herbes de prairies : regains, refus, les trèfles et luzernes, etc. Elle est dressée dans le pré ou à proximité des bâtiments, mais il faut lui réserver un sol s'égoutant facilement, et éviter le ruissellement des eaux du voisinage ; si l'on redoutait les eaux, lorsque le tas de fourrage est terminé, il faudrait creuser une rigole pour recueillir les eaux.

On fait la meule de forme circulaire ou de forme carrée ou rectangulaire ; avec celles-ci, il y a des angles vers lesquels la pression est moins régulière, la surface exposée à l'air est relativement plus grande pour un cube déterminé, il vaut donc mieux adopter la forme circulaire.

Le cercle de base étant délimité d'après la quantité d'herbe à entasser, on apporte une première couche de 80 centimètres à 1 m. 20, puis on laisse la température monter, indice de la fermentation ; en principe, il faudrait atteindre 45 à 50°, pratiquement, on constate que la main ne peut plus rester en contact avec l'herbe échauffée, et le matin, la vapeur d'eau qui se dégage forme une buée épaisse au-dessus de la meule ; on continue à monter ainsi par couches, en foulant régulièrement et en maintenant la forme générale bombée. Quand tout est terminé, pendant que la partie supérieure du tas est en pleine fermentation, on charge ; en attendant que la température s'abaisse, on risquerait des pertes importantes.

Le chargement se fait avec des matériaux divers ; une couche de terre, de sable, de 20 à 30 centimètres bien appliquée, sans fissures, donne satisfaction, mais il peut être plus facile de réaliser le chargement avec des pierres, des madriers, des pièces métalliques ; peu importe, l'essentiel est d'obtenir de 200 à 400 kilogs par mètre carré, cette pression est d'autant plus forte que

les herbes sont plus grossières, moins bien réparties, plus sèches ; on peut même descendre à 50 kilogs si le tassement a été parfait. Peu à peu la masse s'affaisse, la réduction de hauteur peut atteindre de 30 à 50 p. o/o, c'est peu préoccupant, il suffit de veiller au maintien de la charge supérieure, ce qui demande de l'attention et dépend largement du montage régulier.

Pour la consommation, enlever le chargement ; immédiatement au-dessous, se trouve une partie altérée plus ou moins épaisse suivant la réussite ; il y a également du fourrage altéré sur les bords; une bonne pratique consiste alors à couper de suite ce qui est mauvais sur le pourtour, à porter ces parties au fumier : ainsi pendant toute la période de consommation, on n'est pas incommodé. La meule s'exploite soit par couches horizontales, soit et même de préférence, par tranches verticales.

*Ensilages sous hangars ou en granges.* — Les locaux agricoles ordinaires peuvent être utilisés ; il faut prévoir un écoulement facile des liquides provenant des fourrages entassés. Sous hangar et sans appui sur des parois, le travail est le même qu'en meule. Dans une grange, à l'intérieur d'un bâtiment dont une partie est utilisée grâce à une cloison en planches de champ ou en madriers bien maintenus par des pieux solidement enfoncés dans le sol, on doit prévoir une résistance suffisante des murs ou de la cloison, car il est indispensable de s'appuyer énergiquement sur les parois verticales ; le tassement sur les côtés présente une importance capitale. Il convient de revêtir les murs d'un mortier à base de ciment ; les mortiers à base de chaux sont très vite attaqués.

Les conditions d'exécution de l'opération diffèrent suivant la situation des lieux. La grange, le bâtiment à utiliser, est établi sur un terrain de niveau, ou bien il est possible, grâce à une dénivellation du terrain, de charger par le haut, simplement en jetant le fourrage.

Le fourrage est ensilé en entier ou il est passé à la machine à hacher ; il peut être commode d'installer l'appareil à hacher à une certaine hauteur pour éviter d'avoir à monter une soufflerie expulsant le fourrage haché. Les précautions exposées précédemment trouvent ici leur application ; éparpiller le fourrage, le tasser au pied, maintenir le tas tombé, soigner spécialement les bords : on empêche ainsi la pénétration de l'air.

Rien de particulier à ajouter en ce qui concerne la rapidité du travail, observer l'élévation de la température et monter successivement. Sur la partie supérieure du tas, disposer un chargement dans les mêmes conditions qu'en meule ; toutefois, dans une grange, avec un élévateur de fourrage (soufflerie ou chaîne à godets), dans un bâtiment élevé sur le flanc d'une forte pente, comme l'ensilage a lieu sur une assez grande hauteur, la pression peut être réduite, car au-dessous de la couche supérieure, on obtient très rapidement de très fortes pressions qui sont les auxiliaires d'une bonne conservation.

Pour l'exploitation, enlever le chargement et exploiter par couches successives ; on ne procéderait différemment que si la surface était trop grande ; en principe, il faut enlever de 2 à 5 centimètres par jour et ne pas rester plus de 2 ou 3 jours sans faire de nouveaux enlèvements ; on n'aurait la possibilité d'allonger ce délai que si le fourrage avait subi une fermentation franchement lactique.

Par cette méthode sous hangars clos, en grange, etc., on a la possibilité d'ensiler tous les fourrages, il faut seulement tenir compte de la nature des plantes ; les maïs demandent à être divisés, les fourrages grossiers également, ou

bien il faudrait un entassement très sévèrement surveillé et une pression considérable ; encore ne serait-on pas certain de ne pas avoir une légère altération sur les côtés.

*Ensilage en fosses.* — Il existe des fosses de catégories très différentes ; les plus simples sont creusées dans la terre et ne comportent aucune maçonnerie; on peut faire une fosse dont toutes les parois sont légèrement obliques, ou la fosse peut comporter à l'une de ses extrémités des pentes qui permettent d'entrer et de sortir.

Il est très important d'établir la fosse en terrain sain, très perméable ; sinon, on doit prévoir un drainage pour recueillir les liquides du fourrage et les eaux d'infiltration ; l'évacuation des eaux est rigoureusement nécessaire sinon les fourrages s'altèrent et des odeurs infectes se répandent aux alentours.

La fosse en terre sans parois maçonnées constitue un procédé de fortune d'une application facile ; la terre enlevée du déblai placée de chaque côté est reprise ensuite pour la couverture. Dans les autres silos en fosses, le chargement est réalisé à l'aide de terre, de matériaux lourds, de pulpe même ; l'essentiel est d'obtenir une couverture étanche qui éloigne l'eau par sa forme bombée.

La division du fourrage n'est pas indispensable ; on répartit à la fourche les fourrages tels que l'herbe, les vesces, les trèfles, etc. ; on entasse soigneusement les bottes de maïs, exactement en serrant comme on le ferait avec des gerbes de céréales, pourvu qu'il s'agisse de maïs de petite dimension ou de dimension moyenne ; toujours les mêmes principes, faciliter l'expulsion de l'air. Si l'on divise, et c'est à peu près indispensable pour de fortes tiges de maïs, des fourrages très grossiers, on écarte les fragments exactement comme dans les autres genres de silos.

La première couche ayant 1 mètre, 1 m. 20, on laisse fermenter, puis quand la température est suffisante, indice d'une fermentation franchement déclarée, on apporte à nouveau du fourrage et l'on continue de couche en couche, en tassant fortement sur les bords. On bombe nettement au milieu suivant la longueur du silo, et après un certain nombre de couches, ce milieu du silo doit faire une saillie fortement accusée. Le nombre de couches, le temps de remplissage diffèrent suivant la profondeur ; il faut tendre à obtenir une masse de 3 mètres de hauteur au minimun après la fin de la fermentation ; ainsi par la pression du fourrage dans toutes les parties, plus énergiquement encore sur les bords grâce au tassement et grâce aussi à la pression supplémentaire que produit le fourrage entassé au milieu sur toute la longueur, le fourrage reste parfaitement appliqué sur les parois, l'air ne pénètre pas et l'on réduit à une épaisseur très faible la partie altérée; même avec les silos maçonnés on n'a aucune perte sur les côtés quand la réussite est complète.

Pour couvrir, la terre est le moyen le plus facile ; la terre est apportée peu de temps après la fin, 2 ou 3 jours au maximun ; dans la couche supérieure, existent encore de la vapeur d'eau, du gaz carbonique qui s'opposent à la rentrée de l'air. La couverture est bien disposée sur les côtés, elle permet à l'eau de glisser, et si l'on prend la précaution de boucher les fissures, d'empêcher toute stagnation de l'eau de pluie, les résultats sont parfaits.

Quand les silos sont assez larges, on doit faire contribuer au tassement soit des bœufs que l'on promène sur le tas, soit les véhicules chargés de fourrage ; c'est justement pour cela qu'il est fort avantageux de ménager une rampe d'accès ou même deux rampes ; en combinant des pentes dans

l'intérieur du silo avec le fourrage lui-même, ou assure une circulation facile.

L'exploitation des silos en fosses ou silos horizontaux a lieu par tranches verticales que l'on reprend ensuite par couches horizontales ; si l'on trouve des parties altérées, les éloigner immédiatement.

En un mot, le silo horizontal, la fosse, assure le remplissage facile, et l'on a pour ainsi dire un moyen très économique d'improviser l'ensilage en creusant une fosse de dimensions voulues dans une terre perméable s'égouttant très facilement. Les pertes sont faibles, si des soins très attentifs sont observés.

*Ensilage en tours.* — L'ensilage vertical est sans doute appelé à prendre une grande extension si l'on peut assurer la durée de la construction grâce à l'emploi de matériaux résistants ; il est d'ailleurs indispensable de procéder à un entretien très régulier du silo pour augmenter cette durée. On n'examinera ici que l'utilisation des silos de ce genre.

Dans le silo vertical, la pression est donnée par le fourrage, elle prend un très grand développement et les liquides peuvent s'écouler abondamment ; bien qu'en proportion modérée le jus de l'ensilage soit réabsorbé par la suite par le fourrage, si l'on redoute trop d'eau, il faut procéder à l'évacuation des liquides : on peut, en outre, faciliter l'évacuation de ces liquides en disposant quelques fagots dans le fond du silo, ou mieux encore un lit de pierres cassées, on risque pas d'obstruction.

Le fourrage est divisé, projeté dans le silo par le tuyau fixé sur la machine à hacher ; celle-ci ayant été vérifiée avant la mise en marche, veiller à l'affûtage des couteaux, au graissage régulier, à l'enlèvement des corps étrangers. On doit actionner la machine à une vitesse suffisante pour que l'expulsion des fragments de fourrages soit parfaite ; autrement ce sont des arrêts par suite de bourrage, et de nombreuses pertes de temps. Prendre des fourrages humides, sans excès ; si le fourrage a perdu un peu de son eau, la réussite n'est pas compromise, mais il faut éparpiller avec plus de soin dans le silo et piétiner à mesure.

La machine à ensiler étant en marche, le fourrage tombe dans le silo ; un ou deux hommes sont à l'intérieur pour répartir le fourrage et le piétiner exactement comme dans les autres cas, bien que la hauteur soit grande ; ne rien négliger au long des parois. On procède par couches successives en laissant la fermentation se déclarer franchement ; pour le début, en disposant le fourrage en cône, on obtient souvent plus de régularité dans le départ de la fermentation. A mesure que l'on monte, il faut obstruer les portes qui serviront plus tard à la décharge ; le plâtre est recommandé pour établir des joints étanches.

Le dessus du tas ne comporte pas de changements, sauf dans le système crémasque avec couvercle chargé ; l'expérience indiquera s'il n'y aurait pas intérêt à généraliser le couvercle imperméable aux gaz pour ne plus avoir de pertes à la partie supérieure. La partie supérieure du tas doit être rendue aussi impénétrable à l'air que possible ; pour cela, finir par des matériaux hachés, très humides. La forme bombée est observée pendant toute la durée de l'ensilage et l'on maintient le haut du tas dans cette disposition ; peu à peu, le centre s'affaisse.

L'ensilage vertical convient à tous les fourrages possibles ; la perte est réduite au minimum si toutes les prescriptions sont suivies ponctuellement.

Pour l'exploitation, après enlèvement de la partie supérieure plus ou moins altérée, toutes précautions étant prises pour ne pas risquer un accident dû à

la présence du gaz carbonique, on enlève le fourrage par couches successives, régulièrement; et ce fourrage est jeté par les portes dégagées par suite du tassement ou que l'on ouvre à mesure que l'on descend.

*Pratiques complémentaires.* — Si l'on apporte au silo des fourrages en état d'humidité convenable, sains, si l'on observe les précautions générales indiquées, les fermentations s'établissent, puis se poursuivent régulièrement; mais on n'est pas toujours certain de réussir et il serait désastreux de perdre une partie importante des fourrages récoltés. C'est pour remédier à cet inconvénient, c'est pour aller au-devant des accidents que l'on peut contracter une sorte d'assurance en distribuant dans la masse ensilée des ferments appropriés qui pourront se multiplier facilement. Le lacto-pulpe employé quand les cultures microbiennes sont en plein développement, donne de la sécurité. Le lacto-pulpe est fourni en flacons (s'adresser à l'Institut Pasteur), on l'additionne d'une certaine quantité d'eau et l'on mouille en montant, tous les 30-50 centimètres, à l'aide d'un arrosoir.

Le sel est également employé, son action n'apparaît pas nettement, mais il rend le fourrage très appétissant au point que l'on est parfois obligé de saler le fourrage ensilé, particulièrement le maïs, au début des distributions pour le faire accepter aux animaux. La quantité de sel à employer varie de 2 à 4 kilogrammes par tonne de fourrage.

Brétignière,
Professeur à l'Ecole nationale
d'Agriculture de Grignon.

# LE ROUGEOT OU ROUGEAU[1]

## Les traitements contre le rougeot parasitaire

Une forte attaque de rougeot sur vignes diminue notablement la surface foliaire capable d'assimiler et provoque par suite l'avortement ou le dessèchement de nombreux raisins que la plante ne peut plus nourrir. Les grappes qui restent ne seront pas aussi bien nourries que sur vignes normales, les sarments, les bourgeons de base ne recevront pas en suffisance les substances de réserve. Il est donc indispensable de lutter contre cette affection, à moins de partager l'opinion de tel vigneron prétendant que le plant attaqué par le rougeot est le bon plant, parce qu'il perd régulièrement ses feuilles de base et expose ainsi ses raisins à l'action bienfaisante du soleil.

Les traitements contre le rougeot procèdent de deux systèmes distincts. Ils tendront d'une part à modifier le sol des vignes atteintes pour faciliter la végétation et favoriser le mouvement de la sève; d'autre part, ils chercheront à s'opposer à la pénétration du champignon dans la plante.

Par exemple, les fumures abondantes au fumier de ferme déterminent une amélioration sensible, soit une résistance plus forte de la vigne à la maladie. Quelques résultats sont aussi atteints par l'application des engrais chimiques, par des façons superficielles du sol (raclages fréquents).

Surtout les sulfatages hâtifs et répétés, exécutés avant toute pénétration des germes dans les feuilles, ont donné des résultats certains, vérifiés à nouveau en 1924 dans plusieurs de nos vignes d'essais. Ces sulfatages hâtifs

(1) Voir pages 447 et 474.

doivent se faire dès que les pousses de la vigne mesurent de cinq à dix centimètres de longueur, le parasite pouvant attaquer les feuilles de bonne heure, opérer tout d'abord son œuvre de façon latente et ne déterminer l'apparition des taches dites de rougeot que deux ou trois semaines, ou même plus, après la contamination. Les sulfatages doivent être également rapprochés, pour s'opposer aux nouvelles contaminations dérivant des fragments de feuilles en décomposition laissées sur le sol.

Nous indiquons ci-après quelques-uns des résultats obtenus par nos traitements en 1924, que nous avons effectués au Clos du Rocher, à Yvorne, dans un vignoble régulièrement atteint par le rougeot parasitaire.

**I. Yvorne, Clos du Rocher. — Parcelle de M. Deladoey-Massip**

| Nature des traitements | Date des traitements | Nombre de feuilles attaquées par le rougeot au 18 juillet sur 10 ceps |
|---|---|---|
| Fumure au fumier de ferme | En automne 1923 (Premier sulfatage habituel exécuté le 23 mai 1924) | 61 |
| Fumure complète aux engrais chimiques (Azote, phosphore, potasse) | Au printemps 1924 (Premier sulfatage habituel exécuté le 23 mai 1924) | 47 |
| Trois raclages superficiels | Au premier et en été 1924 (Premier sulfatage habituel exécuté le 25 mai 1924) | 58 |
| Sulfatages à la bouillie bordelaise à 1 % de sulfate de cuivre (Intervalle moyen de 8 jours) | 8 mai<br>15 mai<br>25 mai<br>6 juin | 12 |
| Sulfatages à la bouillie bordelaise à 1 % de sulfate de cuivre (Intervalle moyen de 15 jours) | 8 mai<br>20 mai<br>6 juin | 22 |
| Témoin | Premier sulfatage habituel exécuté le 25 mai 1924 | 102 |

**II. Yvorne, Clos du Rocher. — Parcelle de M. Obrist**

| Nature des traitements | Date des traitements | Nombre de feuilles attaquées par le rougeot au 18 juillet sur 10 ceps |
|---|---|---|
| Fumure au fumier de ferme | En hiver 1923-1924 (Premier sulfatage habituel exécuté le 23 mai) | 62 |
| Fumure complète aux engrais chimiques (Azote, phosphore, potasse) | Au printemps 1924 (Premier sulfatage habituel exécuté le 23 mai | 60 |
| Trois raclages superficiels | Au printemps et en été 1924 (Premier sulfatage habituel exécuté le 23 mai) | 75 |
| Sulfatages à la bouillie bordelaise à 1 % de sulfate de cuivre (Intervalle moyen de 8 jours) | 10 mai<br>16 mai<br>23 mai | 16 |
| Sulfatages à la bouillie bordelaise à 1 % de sulfate de cuivre (Intervalle moyen de 15 jours | 10 mai<br>23 mai | 32 |
| Témoin | Premier sulfatage habituel exécuté le 23 mai | 135 |

III. Yvorne, Clos du Rocher. — Parcelle de M. Desfayes.

| Nature des traitements | Date des traitements | Nombre de feuilles attaquées par le rougeot au 18 juillet sur 10 ceps |
|---|---|---|
| Fumure au fumier de ferme | En hiver 1923-1924 (Premier sulfatage habituel exécuté le 27 mai) | 37 |
| Fumure complète aux engrais chimiques (Azote, phosphore, potasse) | Au printemps 1924 (Premier sulfatage habituel exécuté le 27 mai) | 40 |
| Trois raclages superficiels | Au printemps et en été 1924 (Premier sulfatage habituel exécuté le 27 mai) | 60 |
| Sulfatages à la bouillie bordelaise à 1 °/₀ de sulfate de cuivre (Intervalle moyen de 8 jours) | 16 mai<br>23 mai<br>27 mai | 17 |
| Sulfatages à la bouillie bordelaise à 1 °/₀ de sulfate de cuivre (Intervalle moyen de 15 jours) | 16 mai<br>27 mai | 31 |
| Témoin | Premier sulfatage habituel exécuté le 27 mai | 97 |

Les résultats atteints dans cette série d'essais par les fumures au fumier de ferme, aux engrais chimiques, par les râclages superficiels furent insuffisants. Au contraire, le succès des sulfatages hâtifs et répétés fut incontestable. Au 18 juillet, la différence était déjà des plus visibles, tout en faveur des sulfatages hâtifs; au 15 août, elle s'accentuait encore, les feuilles de base étant seules conservées sur les parcelles sulfatées de bonne heure tandis qu'elles sont tombées dans les parcelles ayant subi d'autres traitements ainsi que dans les parcelles témoins.

En 1925 aussi, les sulfatages hâtifs ont donné d'excellents résultats contre le rougeot dans le vignoble de Giornico (canton du Tessin). *M. Paleari*, viticulteur-chef de l'Ecole de Mezzana, qui a bien voulu organiser et suivre les traitements que la Station viticole de Lausanne avait préconisés nous écrit :

« Le vignoble choisi était celui de M. Kasa Enrico, de Giornico : une partie de son vignoble a été traitée le 14 mai 1925 avec la bouillie cuprique à 2 o/o de sulfate de cuivre, le traitement a été répété le 27 mai, encore au 2 o/o. L'autre partie du vignoble a été traitée seulement au commencement de juin, à l'époque où les viticulteurs de cette région traitent habituellement leurs vignes. Puis les traitements postérieurs ont été les mêmes pour les deux parties du vignoble.

L'expérience a complètement réussi : on distinguait très nettement, à distance déjà, les vignes traitées des vignes non traitées. Les premières étaient restées très saines, les autres présentaient de nombreuses feuilles malades comme les années précédentes Les viticulteurs de la région qui nous ont imité et exécuté les sulfatages hâtifs ont obtenu les mêmes résultats ».

*Osterwalder* (1) cite également des chiffres intéressants concernant des sulfatages hâtifs effectués en 1919, à Vädenswil, sur une vigne atteinte habi-

(1) *Osterwalder*, Ein Rotbrenner-Bekämpfungsversuch. Schweizeriche Zeitschrift für Obst-und Weinbau, 1919.

tuellement de rougeot parasitaire. Trois lignes de ceps furent consacrés aux essais, dont la moitié fut sulfatée de bonne heure, l'autre sulfatée aux dates habituelles. Au 18 juillet, les 1/2 lignes sulfatées de bonne heure présentaient respectivement 46, 25 et 43 feuilles atteintes de rougeot; les 1/2 lignes sulfatées plus tard présentaient 596, 429 et 231 feuilles attaquées.

Bien que l'infection primaire dérive au printemps des fragments de feuilles décomposées tombées sur le sol, on ne peut guère espérer de résultat suffisant par la destruction, l'enfouissage des dites feuilles, ou par l'application de traitements d'hiver sur les souches. Comme pour le midiou, les spores sont trop facilement transportées prr les moindres courants d'air d'un endroit à l'autre.

Au reste des expériences semblables effectuées en Autriche, en 1917, par *K. Kornauth* et *A. Wöber* n'ont pas donné satisfaction.

**Résumé**

1° Le rougeot habituellement décrit dans le Midi de la France est différent du rougeot observé dans les vignobles suisses. Le rougeot du Midi est un accident d'ordre physiologique, le rougeot suisse est de nature parasitaire.

2° Le parasite qui détermine le rougeot dans nos vignobles est un champignon, le Pseudopeziza tracheiphila. Il hiverne dans les fragments de feuilles décomposées, tombées sur le sol, et contamine une seule fois la vigne, au printemps.

3° En 1924, favorisé par les conditions climatériques du printemps, le rougeot parasitaire s'est développé de façon extraordinaire dans certains vignobles suisses, français, luxembourgeois. Il a même attaqué de nombreux hybrides producteurs directs et certaines vignes américaines porte-greffes.

4° Les sulfatages hâtifs et répétés, sitôt les pousses de la vigne mesurant 5 centimètres, permettent de combattre pratiquement le rougeot parasitaire.

Dr H. Faes, chef, et le Dr M. Staehelin,
Assistant de la Station fédérale d'essais viticoles à Lausanne.

## DOCUMENTS OFFICIELS

### Décret du 15 octobre 1926

*Portant modification des textes législatifs concernant les formalités à observer et la procédure à suivre au sujet de l'assiette des impôts sur les revenus.* (Journal Officiel du 24 octobre, page 11.562.)

*Impôt sur les bénéfices de l'exploitation agricole*

Section I

*Bénéfices soumis à l'impôt. — Evaluation des bénéfices imposables*

Art. 30. — Un impôt annuel est établi sur les bénéfices de l'exploitation agricole.

Art. 31. — Le bénéfice provenant de l'exploitation agricole est considéré, pour l'assiette de l'impôt, comme égal à la valeur locative des terres exploi-

# AGENDA AGRICOLE ET VITICOLE

# Vermorel

42me ANNÉE **1927** **Prix franco : 6 fr.**

Elégant carnet de poche, indispensable aux agriculteurs, viticulteurs, etc.

328 pages de renseignements utiles et 1 calendrier pour les notes journalières. Belle reliure souple, poche intérieure, fermoir élastique, porte-crayon.

## PRIME du " *Progrès Agricole et Viticole* "

A titre de prime, le *Progrès* offre, à tous ses lecteurs, l'**Agenda VERMOREL édition ordinaire**, au prix de **3 fr. 50** franco (au lieu de 6 fr.).

Le recouvrement à domicile ne pouvant être fait économiquement pour une aussi faible somme, prière de joindre 3 fr. 50 en timbres-poste ou mandat-poste à toute commande adressée au Bureau du Journal, **ainsi que la bande.** Il ne sera pas tenu compte des commandes non accompagnées du montant.

---

## BULLETIN DE SOUSCRIPTION

A titre d'abonné du **Progrès Agricole et Viticole,** Veuillez m'adresser l'***AGENDA AGRICOLE et VITICOLE pour 1927*** par V. VERMOREL.

**Inclus 3 fr. 50** en timbres ou mandat (au lieu de 6 fr.).

ou chèque-postal C/c n° 1469 bureau de Lyon pour les commandes adressées au Bureau de Villefranche.

*Nom et prénoms* .....

*Profession* .....

*à* .....

*par* .....

*département* .....

Envoyer ce Bulletin à **M. le Directeur du Progrès Agricole et Viticole** à VILLEFRANCHE (Rhône) ou à MONTPELLIER (Hérault).

tées, telle qu'elle résulte de l'évaluation cadastrale, multipliée par le coefficient 3.

Le coefficient est réduit à 2,50 pour les terres affectées à la culture du blé au cours de l'année antérieure à celle de l'imposition.

Le coefficient est porté à 5 pour les bois industriels, les pépinières et les cultures maraîchères, florales ou d'ornementation.

Jusqu'à l'application de la revision de la propriété non bâtie, les coefficients ci-dessus seront appliqués à la valeur locative cadastrale préalablement majorée de 75 p. 100.

### Section II

*Des personnes imposables de la base et du lieu de l'imposition*

Art. 32. — L'impôt est établi au nom des exploitants, dans la commune où ils ont leur habitation principale au 1er janvier de l'année de l'imposition et d'après la consistance de leurs exploitations au 1er janvier de l'année précédente.

Dans le cas de bail à portion de fruits, le bailleur et le métayer sont personnellement imposés pour la part de revenu imposable revenant à chacun d'eux proportionnellement à leur participation dans les produits. Toutefois, les abattements applicables pour le calcul de l'impôt ne jouent pour le bailleur que sur l'ensemble de ses propriétés.

### Section III

*Du calcul de l'impôt*

Art. 33. — Sur le montant du revenu de l'exploitation agricole calculé comme il est dit à l'article 31 ci-dessus, l'exploitant n'est taxé que sur la fraction supérieure à 2.500 francs. Il a droit, en outre, à une déduction des trois quarts sur la fraction comprise entre 2.500 et 4.000 francs et de moitié sur la fraction comprise entre 4.000 et 8.000 francs.

Le taux de l'impôt est de 12 p. 100.

L'impôt ainsi calculé ne supporte pas le double décime établi par la loi du 22 mars 1924.

### Section IV

*Des déclarations*

*a*) Déclaration du propriétaire en cas de fermage ou de métayage

Art. 34. — A chaque renouvellement ou modification de bail à portion de fruits, le bailleur est tenu de faire connaître au contrôleur des contributions directes du siège de l'exploitation, dans le délai de trois mois, la part proportionnelle de chacune des parties.

En tout état de cause, qu'il s'agisse de bail à ferme ou de colonat partiaire, le propriétaire est tenu de remettre au contrôleur des contributions directes, à chaque renouvellement de bail, dans le délai de trois mois, une déclaration indiquant la désignation de l'exploitation, les nom et prénoms du fermier ou du métayer entrant et la date de son entrée. S'il s'agit de marchés de terre, la déclaration doit indiquer, en outre du nom de l'amodiataire, la désignation et le revenu cadastral des parcelles louées.

A défaut de déclaration dans les cas prévus aux deux alinéas précédents, l'impôt est établi au nom du propriétaire.

*b*) Déclaration de l'exploitant

Art. 35. — Les contribuables qui entendent bénéficier du coefficient réduit applicable aux terres affectées à la culture du blé au cours de l'année antérieure à celle de l'imposition sont tenus d'adresser au contrôleur, dans les deux premiers mois de l'année de l'imposition, la déclaration de la contenance et du revenu cadastral de ces terres.

SECTION V

*Terrains d'agrément*

Art. 36. — Les parcs, jardins, avenues, pièces d'eau et tous les terrains réservés au pur agrément ou spécialement aménagés en vue de la chasse, ainsi que les terrains non cultivés destinés à la construction, sont assujettis à l'impôt sur les bénéfices de l'exploitation agricole à raison d'un revenu déterminé suivant le mode indiqué à l'article 31 ci-dessus.

L'impôt est établi sur la totalité de ce revenu, sans déduction ni atténuation d'aucune sorte.

Art. 37. — Sont affranchies de l'impôt les personnes ayant la jouissance de terrains d'agrément dont la superficie n'excède pas un hectare et dont le revenu imposable n'est pas supérieur à 100 francs.

Sont en outre exonérées de l'impôt, quelles que soient leur contenance et leur valeur locative, les parcs et jardins situés dans la partie agglomérée des villes et les terrains appartenant aux offices publics d'habitation à bon marché et destinés aux buts déterminés par l'article 8 de la loi du 5 décembre 1922.

SECTION VI

*Du recouvrement. — Des réclamations*

Art. 38. — Les rôles de l'impôt sur les bénéfices agricoles sont établis et le recouvrement en est poursuivi comme en matière de contributions directes.

Art. 39. — Tout assujetti à la cédule des bénéfices agricoles conformément aux dispositions de l'article 31 ci-dessus peut, après la publication du rôle, s'il se juge imposé pour un revenu supérieur à son bénéfice net réel, demander une réduction proportionnelle de sa cote, sauf à apporter devant la juridiction compétente les justifications nécessaires par tous les modes de preuve de droit commun.

Art. 40. Les réclamations relatives à l'impôt sur les bénéfices de l'exploitation agricole sont présentées, instruites et jugées comme en matière de contributions directes.

Toutefois, les réclamations présentées par application de l'article 39 ci-dessus sont jugées et les décisions prononcées en audience non publique ; en outre, les avis et communications qui s'y rapportent sont transmis sous enveloppe fermée.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Concours Agricole de Moulins de 1927.** — La Société départementale d'Agriculture de l'Allier tiendra, à Moulins, les jeudi 27, vendredi 28, samedi 29 et dimanche 30 janvier 1927, son Grand Concours général annuel d'Ani-

maux gras et d'Animaux reproducteurs des espèces bovine, ovine et porcine, auquel seront annexées des expositions d'instruments agricoles, de voitures automobiles et hippomobiles, de matériel et de produits agricoles, produits de l'apiculture et de vins du département.

A ces concours et expositions organisés comme précédemment, subventionnés par l'Etat, le Conseil Général de l'Allier et de la ville de Moulins, il sera distribué des primes en argent, des médailles et des plaques pour une valeur de plus de 16.000 francs.

Une réduction de 50 o/o, sur les prix du transport des animaux et objets destinés aux Concours et Expositions de Moulins, est demandée aux Compagnies de chemins de fer.

Les exposants seront prévenus de l'accueil fait à cette demande.

Pour être admis à exposer, on doit faire la demande par écrit, avant le 20 décembre 1926, délai de rigueur absolu qui ne sera aucunement modifié.

---

**Station œnologique de Bourgogne à Beaune. Cours et exercices pratiques d'œnologie.** — Une série de 12 cours et 12 exercices pratiques aura lieu à la Station œnologique de Bourgogne, à Beaune (Côte-d'Or), du 13 au 18 décembre prochain.

Ces cours et exercices ont pour but : 1° De donner les connaissances théoriques nécessaires pour diriger méthodiquement les diverses opérations de la fermentation et de la conservation des vins ;

2° De familiariser avec l'emploi des procédés de dosage les plus indispensables à la direction de ces opérations (dosages du sucre, d'alcool, des acidités, examens microscopiques, etc.....)

Le programme est envoyé franco ; le nombre des auditeurs étant limité, les demandes d'inscription doivent être adressées à l'avance au Directeur de la Station.

---

## BIBLIOGRAPHIE

**Agenda Agricole et Viticole** (42e année 1927), par V. Vermorel, Président du Comice Agricole et Viticole du Beaujolais, Membre de l'Académie d'Agriculture.

L'Agenda Agricole et Viticole de V. Vermorel de 1927 vient de paraître.

C'est toujours avec plaisir et profit que l'on consulte ce joli recueil si élégamment présenté, bourré de renseignements utiles. C'est une véritable encyclopédie agricole qui évite nombre de recherches longues et difficiles.

L'Agenda comprend 200 pages de texte et les travaux de chaque mois sont indiqués avec un grand nombre de pages blanches pour les notes journalières.

Prix : Edition ordinaire, 6 francs.

*A titre de prime*, le Progrès offre à tous ses lecteurs, l'*Agenda Vermorel* édition ordinaire, au prix réduit de 3 fr. 50 franco (au lieu de 6 francs).

---

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** Du *Moniteur Vinicole.* — Cette huitaine encore, des affaires ont été traitées dans les Entrepôts parisiens, où certains négociants, qui ont des vins en route, et qui ne les reçoivent pas, se voient obligés de se réassortir, car les demandes de la clientèle, tout en étant peut-être un peu plus modérées, restent cependant plus importantes que ne semblent le comporter les besoins immédiats de la consommation. Débitants et particuliers continuent donc à faire des provisions.

Vu les cours pratiqués partout à la propriété, les prix payés sur place ne peuvent être que très fermes. Des vins 8° du Midi, toujours rares, ont été traités aux environs de 180 fr. ; ceux titrant 9°, l'ont été de 187 à 195 ; les 10° de 200 à 212. Le tout suivant qualités, car il y a un certain choix à faire ; si la plus grande partie de ces vins sont excellents, et de bonne tenue, d'autres demandent à être examinés d'assez près. Des Algérie rouges 11°, ont été offerts de 230 à 240 fr. ; des blancs de cette provenance, de 245 à 260 fr. Des vins du Gers, ont vu les prix de 240 à 250 fr. Enfin, un lot de vins de Grèce aurait pu être obtenu de 235 à 240 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu, Paris. Il n'est pas question en ce moment ni des vins Espagnols, ni des vins Italiens, sur place.

Les dépôts affichent les vins rouges 9° à 2 fr. 45 le litre ; les blancs 9° également à 2 fr. 90.

**Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle* :**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 8 nov. | Cours du 15 nov. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8°..... | logé 7 fr. | Aramon | Aramon |
| 8 à 9°..... | le degré | 7 à 8° 17 fr. | 7 à 8° 17 à 18 fr. |
| 9 à 10°..... | non logé | Montagne | Montagne |
| 11°..... | 6 à 7 fr. | 15,50 à 16 fr. | 16 fr. |
| 11 à ».... | le degré | | |
| Costières..... | | Blanc d'aramon | Blanc d'Aramon |
| Rosé, paillet, gris..... | 7 fr. 50 le d. | 18 fr. le degré | 18 fr. le degré |
| Blanc Bourret..... | 7 f. 75 le deg. | Rosé | Rosé |
| Blanc Picpoul..... | | 17 à 18 fr. le degré | 18 à 19 fr. le deg. |

**Beaucaire.** — Au cours de la semaine écoulée, il s'est vendu à la Cave coopérative, 300 hectos pris sur la part de la Cave, et 180 hectos appartenant aux Coopérateurs, soit ensemble 480 hectos. Le tout à 160 francs, prix qui, pour un vin de 9 degrés, ressort à 17 fr. 75 le degré.

**Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.***

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 9 nov. | Cours du 16 nov. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8°1/2 ..... | | 8 à 9° 140 à 160 | 8 à 9° 140 à 158 |
| 9°..... | 55 | 9 à 10° 160 à 165 | 9 à 10° 159 à 165 |
| 10° ..... | à | 10 à 11°1/2 165 à 175 | 10 à 11° 1/2 165 à 175 |
| 11°..... | 75 | 9 à 10° 160 à 180 | 9 à 10° 160 à 180 |
| Rosé..... | 7 à 7 fr. 50 le d. | 10 à 11° 180 à 190 | 10 à 11° 180 à 190 |
| Blanc de blanc..... | 8 à 8,25 le d. | 9 à 11° 180 à 200 | 9 à 11° 180 à 200 |

**Cette.** — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 10 novembre 1926.

Vins rouges courant de 8 à 10 degrés, de 140 à 165 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés 160 fr. à 190 fr. ; blanc, 9 à 11° 180 à 200 fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 15,25 à 16,25 ; rosé 10 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 15,25 à 16,25 ; Algérie blanc, pas d'affaires ; Espagne, rouge 11 à 12°, 195 à 200 ; 14 à 15°, 265 à 275 ; blanc, 11 à 12°, 205 à 210 ; 14 à 15°, 270 à 280. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

— **Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 5 nov. | Cours du 12 nov. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8° | | « | « |
| 9° | Logé | 9° 145 à 150 fr. | 9° 145 à 155 fr. |
| 10° | 7 fr. le d. | 10° 155 à 165 fr | 10° 155 à 165 fr. |
| 11° | | 11° 165 à 170 fr. | 11° 165 à 170 fr |
| Vins rosés 8° | 7 à 7,50 le deg. | 150 à 220 fr. | 150 à 190 fr. |
| Vins blancs | 8 à 8,50 le deg. | 185 à 220 fr. | 185 à 220 fr. |

**Pézenas.** — Cours des vins, semaine du 6 au 13 novembre 1926 :

Récolte 1926. Vins rouges, de 8 degr. de 140 à 145 fr. ; de 9 degr. de 150 à 155 fr. ; de 10°, de 160 à 170 fr.

Rosés, de 150 à 190 fr. l'hecto ; blancs, de 180 à 230 fr. l'hecto ; Clairettes de 220 à 250 fr. l'hecto.

L'hectolitre nu, suivant couleur et qualité et conditions d'enlévement.

**Olonzac.** — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 14 novemb.

Vins rouges, 17 fr. le degré.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

AUDE. — **Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 4 nov. | Cours du 11 nov. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 7 à 8 | logé | « | « |
| 8 à 9 | 7 francs | 135 à 150 fr. | 140 à 150 fr. |
| 9 à 10 | le degré | 150 à 160 fr. | 150 à 160 fr. |
| 10 à 11 | non logé | 160 175 fr. | 160 à 175 fr. |
| 11 et au-dessus | 6 fr. 50 le deg. | « | » |

**Carcassonne.** — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 8 au 13 novembre 1926 :

Vins rouges de 9 degrés, de 153 à 158 fr.; de 10 degrés, de 160 à 165 fr.; de 11 degrés, de 170 à 172 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

**Lézignan** (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 : Marché du 10 novembre.

Minervois 9 à 10°, 15,50 à 17 fr. ; de 10 à 12°, de 16 à 16,50 le degré ; Corbières 10 à 12°, 16 à 16,50 le degré.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions, et avec appellation d'origine Minervois ou Corbière.

**Pyrénées-Orientales. — Perpignan. — On cote :**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 6 nov. | Cours du 13 nov. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8° | logé | 135 fr. | 135 à 140 fr. |
| 9° | 7 fr. le degré | 150 fr. | 150 à 155 fr. |
| 10° | non logé | 160 fr. | 160 à 165 fr. |
| 11° | 6 fr 50 le deg | 165 fr. | 170 à 175 fr. |
| 11 à 12° | | 185 fr | 190 à 195 fr. |
| 12 à 13° | | | |

**Aubagne**, 12 novembre. — Hausse nouvelle. Une cave des environs (650 hectos) a été vendue à 17 fr. 50 le degré.

Var. — **Plan-de-la-Tour**, 6 novembre. — Aucune affaire en vin depuis quinze jours, le propriétaire demande 200 francs l'hecto et le négociant ne veut payer que 185 fr. l'hecto.

Vaucluse. — La Cave Coopérative de Jonquiers, à l'Isle-sur-Sorgues a vendu : le 10 novembre, 1100 hectos vin rouge 9 degrés à 160 fr. l'hecto ; — le 12 novembre, 300 hectos rouge 9 degrés à 164 fr. l'hecto.

La Cave coopérative de Goult-Lumières (Vaucluse) a vendu, le 12 novembre, 800 hectolitres de vin rouge, à 17 fr. le degré.

Ardèche. — **Saint-Péray.** — Les propriétaires ne sont pas encore vendeurs, il s'est cependant traité un lot de vin blanc de Saint-Péray provenant du plant dit « Roussette » à 600 fr. la pièce au soutirage de fin octobre. On parle des prix de 700 à 800 fr. suivant qualité pour janvier prochain, pris à la propriété la pièce de 200 litres, vin non logé.

Saône-et-Loire. — **St-Gengoux.** — Cours actuels : Les vins rouges du Mâconnais, de 9 à 10° se paient 350 à 400 fr. la pièce de 216 litres ; les noahs de 9 à 11° font, de 350 à 360 ; l'eau-de-vie de marc vaut de 6 à 6 fr. 50 le litre.

Les vins sont de bonne qualité, ils ont une belle robe, du fruit et du degré. Certaines cuvées de rouge font 12° et des noahs 11°.

Indre et-Loire. — **Restigné.** — Il s'est traité quelques affaires en groslot jusqu'à 230 fr. l'hectolitre ; en Bretons, quelques petits lots ont été traités de 800 à 1.000 fr. et même 1.100 fr. les 220 litres propriété tous frais en plus.

Beaucoup de propriétaires n'ayant récolté que quelques pièces de vin ne sont vendeurs, pour le moment, à aucun prix.

CENTRE. — Récolte très réduite, mais vins d'excellente qualité dans la vallée de la Loire. « L'Agriculture du Centre » indique les prix suivants : Vins de Chinon et Bourgueuil, 1.000 fr. la pièce ; — région de Vernon, 800 francs la barrique. Dans l'Indre, de 200 à 300 francs l'hecto. Dans la vallée du Loir 500 à 550 francs la pièce.

SUD-OUEST. — Du journal de la C. V. S. O du 1er novembre :

Marmandais : moitié ou tiers de récolte suivant les localités.

Les cours sont très fermes, avec forte tendance à la hausse. On offre 45 fr. le degré-barrique pris à la propriété. Peu de vendeurs.

Monbazillac. Vendu 20 tonneaux de Monbazillac 1er cru en blanc à raison de 3.000 fr. le tonneau, récolte 1925.

Ste-Foy-la-Grande. — Blancs, 2.000 fr. le tonneau. Rouges 16 à 1.800 fr. Récolte un quart de rendement moyen.

Puy-l'Evêque. — 400 à 450 fr. la barrique suivant degré et qualité. Récolte réduite des trois quarts.

Montlezun-d'Armagnac. — 56 fr. le degré la barrique de 320 litres.

Bas-Armagnacs, 4.000 fr. la pièce de 400 litres, à 52 degrés.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 6 novembre 1926.

Vin rouge extra, le degré 17 fr. à 18 fr.

Toutes qualités réunies, le degré, 16 fr. à 16 fr. 75.

Vin blanc :

De raisins rouges, de 16 fr. à 16 fr. 75 le degré.

De raisins blancs, le degré, de 17 fr. à 18 fr.

Nus, quai Alger.

ALCOOLS

**Béziers.** — Trois-six de vin 86°, de 990 à 1000 fr.; eau-de-vie de vin de Béziers, 52°, »»» à 725 fr.; trois-six de marc, 86°, degrés, »»»» à 880 fr.; eau-de-vie de marc 52°, »»» à 520 fr.

**Nimes.** — 3/6 bon goût, 86 degrés, 960 à 970 fr.; 3/6 de marc, 86°, 860 à 870 fr.; eau-de-vie de marc 52 degrés, 510 à 520 fr.

TARTRES

**Béziers.** — Marché sans affaires. Les détenteurs n'acceptant pas encore en francs les parités des changes.

CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.* — 9 novembre 1926.

| | novembre | décembre | 4 de décembre |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Blé | 206 P. | 204,75 P. | 203,50-203,25 P. |
| Seigle | 180 N. | 179 N. | 178 V. |
| Avoine noire | 122,50 P. | 122,75 P | 126-125,75 P. |
| Avoine | 121 N. | 122 N. | 152 N. |

**New-York.** — 5 novembre :

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k ou ba sse |
|---|---|---|---|---|
| | — | — | — | — |
| Blés roux d'hiver | 1,50 ./. | 123 99 | 165 33 | — 8.82 |
| Décembre | 1,41 7/8 | 117.27 | 156 37 | — 9.50 |
| Mai | 1,47 ./. | 121.52 | 162.02 | — 9.87 |
| Juillet | 1.41 ./. | 116.55 | 155.41 | — 8.89 |
| Maïs disp | 82 1/4 | 78.32 | 97.91 | — 6.08 |

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 152 ./. c. le bushel (167 fr. 53 les 100 kilos) bigarré durum 145 1/2 cents (160 fr. 37).

**Alger.** —

Blé tendre colon 1er choix, 245 à 246 fr.

Blé tendre colon 2e choix, 244 à 245 fr.

Blé dur colon 1er choix, 245 à 246 fr.

Blé dur 2e choix, 241 à 243 fr.

Blé dur marchand, 235 à 240 fr.

Orge colon, 153 à 154 fr.

Orge marchande, 145 à 146 fr.

Avoine d'Algérie, 147 à 149 fr.

DIVERS

**Cette.** Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, »»» à »»» fr.; Sulfate ammoniaque, 20/21, 210 à 220 fr.; sulfate potasse 48/52, 45 à 120 fr.; chlorure potassium 48/52, 85 à 90 fr.; sylvinite riche 20/22, 33 à 36 fr.; sulfate cuivre cristaux 98/99, 400 à 410 fr.; sulfate cuivre neige, 405 à 415 fr.; superphosphate minéral 14, 33 à 37 fr.; sulfate de fer, 35 à 42 fr. logé gare de Cette.

*Le Gérant :* G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du Dimanche 7 au Samedi 13 novembre 1926*

| | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill | PLUIE 1925 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Nantes** | | | | | | |
| Dimanche | 15 | 8 | 14 | 8 | 26 | 10 |
| Lundi | 13 | 7 | » | » | 22 | » |
| Mardi | » | 4 | 9 | » | 5 | » |
| Mercredi | 12 | 6 | 11 | 0 | 13 | 2 |
| Jeudi | 15 | 10 | 7 | 0 | 6 | 1 |
| Vendredi | 12 | » | 6 | —1 | » | » |
| Samedi | 13 | 5 | 3 | —1 | » | » |
| Total | 882 | 401. | 759 | 377. | 168 | 152.8 |
| **Rochefort** | | | | | | |
| Dimanche | 15. | 12 | » | » | 31 | » |
| Lundi | 8 | 10 | » | » | 7 | » |
| Mardi | 13 | 6 | » | » | 6 | 4 |
| Mercredi | 10 | 6 | » | » | 12 | 7 |
| Jeudi | 12 | 2 | » | » | » | » |
| Vendredi | 12 | 6 | » | » | » | » |
| Samedi | 9 | 6 | » | » | » | » |
| Total | 802 | 557. | 15 | 33 | 189.2 | 88.7 |
| **Clermont-Ferrand** | | | | | | |
| Dimanche | 16 | 9 | » | » | 1 | » |
| Lundi | 18 | 1 | » | « | » | » |
| Mardi | 18 | 8 | 8 | —4 | » | 1 |
| Mercredi | 13 | 3 | 6 | —1 | 0.2 | » |
| Jeudi | 16 | 6 | 10 | 2 | » | » |
| Vendredi | 18 | » | 2 | 1 | » | » |
| Samedi | 15 | 5 | 4 | 1 | 7.6 | » |
| Total | 920 | 289. | 677 | 278. | 96.1 | 31.3 |
| **Bordeaux** | | | | | | |
| Dimanche | « | » | 15 | 10 | » | 37 |
| Lundi | 17 | 7 | » | « | 0 3 | » |
| Mardi | 17 | 8 | 13 | 1 | 5 | » |
| Mercredi | 13 | 4 | 18 | —1 | 9 3 | » |
| Jeudi | 15 | 9 | » | 0 | « | « |
| Vendredi | 16 | 2 | 5 | 2 | » | » |
| Samedi | 18 | 0 | 7 | 1 | 20 | » |
| Total | 950 | 419 | 814 | 343 | 126.2 | 138. |
| **Toulouse** | | | | | | |
| Dimanche | 17 | 10 | 14 | 7 | 8 | 23 |
| Lundi | 16 | 7 | » | » | 2 | » |
| Mardi | 17 | 4 | 11 | —1 | 0.2 | » |
| Mercredi | 21 | 1 | 16 | —2 | « | » |
| Jeudi | 18 | 9 | » | —2 | » | » |
| Vendredi | 17 | 12 | 8 | 0 | 13 | » |
| Samedi | 19 | 9 | 6 | » | » | » |
| Total | 949. | 562. | 869 | 393 | 111.1 | 101.2 |
| **Perpignan** | | | | | | |
| Dimanche | 15 | 11 | 17 | 10 | » | 1.6 |
| Lundi | 20 | 10 | » | » | 0.3 | » |
| Mardi | « | 9 | 13 | 4 | » | » |
| Mercredi | 19 | 6 | 13 | 1 | » | » |
| Jeudi | 18 | 4 | 14 | 5 | » | » |
| Vendredi | 19 | 10 | 10 | 0 | 0 3 | » |
| Samedi | 18 | 11 | 10 | 5 | 21 | « |
| Total | 1142 | 698 | 893 | 530 | 52 6 | 70.3 |

| | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill. | PLUIE 1925 mill |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Mourmelon** | | | | | | |
| Dimanche | 14 | 8 | 11 | 6 | 10 | 4 |
| Lundi | 8 | 5 | » | » | 16 | » |
| Mardi | 12 | 6 | 7 | —1 | 5 | « |
| Mercredi | 10 | 2 | » | 0 | » | » |
| Jeudi | 14 | 6 | 8 | —2 | » | » |
| Vendredi | 16 | 3 | 4 | 0 | » | 3 |
| Samedi | 15 | 8 | 3 | 1 | » | » |
| Total | 825 | 354 | 709 | 287. | 196.9 | 90.2 |
| **Besançon** | | | | | | |
| Dimanche | 17 | 10 | » | 6 | » | « |
| Lundi | 17 | 1 | « | » | 5 | » |
| Mardi | 18 | 7 | 5 | 1 | 29 | » |
| Mercredi | 13 | 3 | » | —3 | 2 | » |
| Jeudi | 16 | 2 | 4 | 1 | » | » |
| Vendredi | » | 5 | 2 | » | » | « |
| Samedi | 15 | 6 | » | » | 2 | 2 |
| Total | 894 | 391 | 238 | 323 | 235 | 33.1 |
| **Lyon** | | | | | | |
| Dimanche | 15 | 11 | 9 | 7 | 6 | 5 |
| Lundi | 19 | 0 | 8 | 0 | 1 | » |
| Mardi | 18 | 8 | « | « | 2 | » |
| Mercredi | 17 | 1 | 8 | —4 | « | 1 |
| Jeudi | 16 | 8 | 8 | —1 | » | 2 |
| Vendredi | 17 | 7 | 4 | 1 | 5 | » |
| Samedi | 11 | 9 | 7 | 1 | 28 | » |
| Total | 983 | 404 | 775 | 325 | 139.7 | 113.7 |
| **Marseille** | | | | | | |
| Dimanche | 18 | 13 | 10 | 7 | » | 5 |
| Lundi | 20 | 9 | » | » | 3 | » |
| Mardi | 20 | 11 | 15 | 6 | 0.6 | » |
| Mercredi | 18 | 7 | 10 | 0 | » | « |
| Jeudi | 19 | 11 | 13 | —1 | « | » |
| Vendredi | 19 | 13 | 10 | 0 | 14 | » |
| Samedi | 18 | 15 | 12 | 4 | 1 | » |
| Total | 1069 | 628 | 866 | 475 | 110.2 | 53.5 |
| **Montpellier** | | | | | | |
| Dimanche | 18.9 | 7.8 | 17.5 | 7.9 | 10 2 | 0.5 |
| Lundi | 16.9 | 7.9 | 14.3 | 9.9 | 0.5 | « |
| Mardi | 16.5 | 9.5 | 12.5 | 3.6 | « | » |
| Mercredi | 17.2 | 4.9 | 11.9 | —0.9 | » | « |
| Jeudi | 17.9 | 8.1 | 12 1 | —1.8 | 27.3 | « |
| Vendredi | 14.5 | 11.5 | 11 5 | —0.5 | 46.7 | » |
| Samedi | 17.7 | 11.3 | 12.0 | —0.7 | 0.2 | « |
| Total | 1067.4 | 545.1 | 1127.9 | 528.1 | 122.8 | 107.9 |
| **Alger** | | | | | | |
| Dimanche | 18 | 16 | 19 | 13 | « | » |
| Lundi | » | » | » | » | » | » |
| Mardi | 20 | 16 | 20 | « | » | » |
| Mercredi | » | » | 18 | 11 | » | 2 |
| Jeudi | 18 | 15 | » | » | » | » |
| Vendredi | 22 | 16 | 12 | » | » | « |
| Samedi | » | | 16 | » | » | » |
| Total | 405 | 579 | 593 | 369 | 11.2 | 17 |

**Observations.** Automne

**Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles**
AU CAPITAL DE QUATRE MILLIONS
**Siège Social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (Vᵉ)**
USINE à BEAUCAIRE (Gard)
R. du C. Paris, N. 45,079.

## Traitements d'Hiver de la Vigne
contre APOPLEXIE, FOLLETAGE, PYRALE

# Pyralumnol

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques;
Le seul produit à efficacité prolongée, à action durable.

***Notices et Renseignements sur demande***

**Direction Commerciale : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER**

# RECONSTITUTION
DES
# VIGNOBLES

## :: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

# Paul GROS & Cie

ROYAN
**(Charente-Inférieure)**

ALGER
**(13, avenue Pasteur)**

# CUVES A VIN, ALCOOL

*avec ou sans revêtement en verre*

**BORSARI & C°**
Ingénieurs-Constructeurs

**PARIS**, 8, Boulevard St-Martin (10e)
**BÉZIERS**, 75, Boulevard de Strasbourg

*Adresses télégraphiques :* **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
*Téléphone :* **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

***Projets, devis, visites gratuits***

R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

## UN CÉPAGE SENSATIONNEL
### "Le Tank"

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.

Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à M. MANUEL, A MONTSEVEROUX (Isère), qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique catalogue orné de gravures.

# A VENDRE

**SEIBEL** 4643 - 4986 - 5409 - 5437 - 5455 6468 - 6740 - 6.05 **Greffés sur 3309.**

**Boutures et Racinés** 4643 - 4986 - 4995 5213 - 5279 - 5409 - 5455 - 5760 - 5916 - 6905 6906. *Authenticité garantie.*

**Marcellin LEFAURE,**
Chevalier du Mérite Agricole.
Propriétaire-viticulteur aux **Sables**
**Villefranche** (Rhône)

## Souches bien nourries portent de belles grappes

Vos souches ne peuvent porter de belles grappes, abondantes et grasses, que si elles ont été bien nourries. Or, cette nourriture indispensable, le sol appauvri, ne peut la leur donner. Nourrissez-les donc vous-même avec du

# VIGOR

"l'aliment complet"
de la vigne.

# LA LITTORALE

BÉZIERS (Hérault)

**CULTIVATEURS ! avant l'hiver,**

● Employez sur vos BLES ! sur toutes vos CEREALES d'automne

# *le Nitrate de Soude du Chili*

*( 75 à 150 kilos à l'hectare )*

Vous provoquerez ainsi une **levée rapide,**
Un **enracinement profond,**
Une **végétation initiale** particulièrement **vigoureuse, et vos céréales se défendront** efficacement contre les

**rigueurs de l'hiver,**

**contre la maladie et contre tous leurs ennemis naturels**

*Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la*

**Délégation Française des Producteurs de**
**NITRATE DE SOUDE DU CHILI**
**60, rue Taitbout, PARIS (9e)**

**Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, Ingénieur-agronome 27, rue des Lices à AVIGNON**

**Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles**



**L'Engrais le plus puissant** c'est le

# GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

**Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877**

**E. JODET-ANGIBAUD**

**Successeur**

**Seul Fabriquant**

**LA ROCHELLE**

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

Téléphone 1.31

**14 USINES**
**17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT**

**Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.**

*Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***

*et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande
**VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO**

# LES
# MARCS-ENGRAIS
## fabriqués avec du
# Microphosphate Schlœsing
## sont parfaits

Aussi, beaucoup de Coopératives vinicoles ont-elles définitivement renoncé aux scories — plus chères sans être meilleures —, pour adopter le **MICROPHOSPHATE SCHLŒSING.**

## MÊME SUCCÈS
pour le
## SOUFRE A COMBUSTION SANS COULURE
# GLORIA-SCHLŒSING
qui a supplanté les mèches soufrées dans la presque totalité des caves et des chais.

*Adressez les demandes de Renseignements et Notices, commandes, etc. aux*

# USINES SCHLŒSING FRERES & Cie
**175, rue Paradis, MARSEILLE**

ou à leurs **Agents et Représentants**

**Agence et Dépôt à Bordeaux, 59 bis, cours Victor-Hugo.**

EDITION DE L'EST-CENTRE

47e Année. — N° 48 Dimanche 28 Novembre 1926

Tome LXXXVI

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le " Messager agricole du Midi " et " La Vigne Américaine "

Publié sous la direction de

**L. DEGRULLY & L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

(Propriétaires-Viticulteurs)

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY.**

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

**COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE**

**R. Bichet**, professeur d'Agriculture à Villefranche.
**C. Blin**, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
**D. Donon**, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.
**L.-J. Grandvoinnet**, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain
**J. Guicherd**, Insp. gén. de l'Agric.
**G. Jannin**, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
**Lebrun**, directeur des services agricoles de la Marne.
**J.-B. Martin**, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
**L. Mathieu**, directeur de l'Institut Œnotechnique de France.
**L. Rougier**, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.
**Roy**, directeur des Services agricoles de l'Isère.
**Vermorel**, président du Comice agricole du Beaujolais.

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**

et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun.

**Il publie des planches coloriées hors-texte**

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, 40 fr. — Pays étrangers, 70 fr.

**Le Numéro : 1 franc**

*Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces*

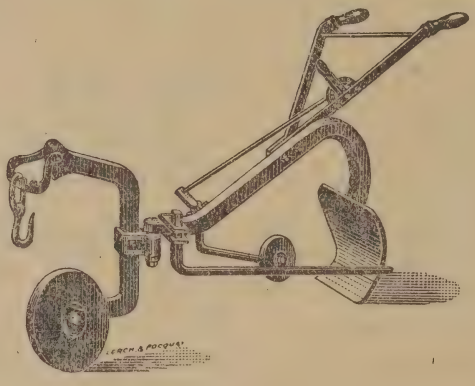
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

# SUPERDÉCAVAILLONNEUR

# KIRPY

A LA FOIS

LE PLUS SIMPLE ET LE PLUS PERFECTIONNÉ



DÉCHAUSSAGE INCOMPARABLE DES VIGNES

SUPPRESSION DE TOUTE FATIGUE DU LABOUREUR

MÊME EN COTEAUX

## EXIGEZ-LE CHEZ VOTRE FOURNISSEUR

R. C. Agen. — 1064-1065

USINES **KIRPY**
LAYRAC (Lot-et-Garonne)

# VIGNES AMÉRICAINES

Grandes plantations de pieds-mères permettant de satisfaire toutes demandes de
**Boutures greffables et Pépinières**

Pépinières non arrosées, situées en terrains calcaires et secs produisant des
**Racinés greffables** et de tout premier choix

***Greffés soudés — Authenticité garantie***

**L. ROQUE d'ORBCASTEL & SOUCHON, propres à BELLOC**

**par ALZONNE (Aude)** Reg. du Com., N° 1987.

**SULFATE d'AMMONIAQUE**
20 o/o d'Azote ammoniacal

**CIANAMIDE**
15 ou 20 o/o
Azote ammoniacal

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
4, Rue de l'Herberie, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
BONS
ENGRAIS
AZOTÉS
pour VIGNES

**EN VENTE** dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

# Agenda Agricole et Viticole

PAR

## V. VERMOREL

Président du Comice agricole et viticole du Beaujolais
Membre de la Société Nationale d'Agriculture
Lauréat de la Prime d'honneur

**AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX PROFESSEURS, AGRICULTEURS & VITICULTEURS**

42me ANNÉE **1927** Prix franco : 6 fr.

Cet élégant carnet de poche, indispensable aux agriculteurs, viticulteurs, etc., contient 200 pages de renseignements utiles et un calendrier pour les notes journalières. Belle reliure souple, poche intérieure, fermoir élastique, porte-crayon

## Prime du "*Progrès Agricole et Viticole*"

A titre de prime, le *Progrès* offre, à tous ses lecteurs, l'**Agenda Vermorel édition ordinaire**, 3 fr. 50 franco (au lieu de 6 fr.).

Le recouvrement à domicile ne pouvant être fait économiquement pour une aussi faible somme, prière de joindre 3 fr. 50 en timbres-poste ou mandat-poste à toute commande adressée au Bureau du journal, **ainsi que la bande**. Il ne sera pas tenu compte des commandes non accompagnées du montant.

**CULTIVATEURS ! avant l'hiver,**

Employez sur vos BLES ! sur toutes vos CEREALES d'automne

# *le Nitrate de Soude du Chili*

*( 75 à 150 kilos à l'hectare )*

Vous provoquerez ainsi une **levée rapide,**
Un **enracinement profond,**
Une végétation initiale particulièrement **vigoureuse, et vos céréales se défendront** efficacement contre les

**rigueurs de l'hiver,**

contre la maladie et contre tous leurs ennemis **naturels**

*Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la*

**Délégation Française des Producteurs de**

**NITRATE DE SOUDE DU CHILI**

60, rue Taitbout, PARIS (9e)

Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, Ingénieur agronome 27, rue des Lices à AVIGNON

**Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles**

**L'Engrais le plus puissant** c'est le

# GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

**Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877**

**E. JODET-ANGIBAUD**

**Successeur**

**Seul Fabriquant**

**LA ROCHELLE**

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

**Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.**

*Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BERNELUE et MOULIN ROMPU***

***et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.***

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

55 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

**VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO**

47e Année. — N° 48 28 Novembre 1926.

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


L. Degrully ..... CHRONIQUE. — La question de l'alcool devant la Fédération des Sociétés d'agriculture du Midi ; — La question du blé. Les Chambres d'Agriculture ; — Note sur le Terret-Bourret ; — Traitement d'hiver de l'Oïdium par le clochage ; — La vente des vins des Hospices de Beaune ; — L'écoulement des vins en octobre ..... 509

A. Demolon..... Sur l'association ammoniaco-nitrique et quelques composés uréiques..... 514

N..... Tableaux de l'Ecoulement des vins (Octobre 1916).... 517

René Lafon..... Modifications à apporter aux tailles Guyot simple et double (suite)..... 518

N ..... Influence de l'herbe sur la végétation..... 524

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES. — Concours-exposition des vins du Beaujolais. Récolte 1926. — Une intéressante initiative de la Fédération des Coopératives agricoles de l'Allier. — Fédération agricole d'Alsace et de Lorraine ..... 525

BIBLIOGRAPHIE ..... Les Chambres d'Agriculture, par Henri Rollet..... 526

Chemins de fer du Midi

Bulletin commercial. — Observations météorologiques


# CHRONIQUE

## La question de l'alcool devant la Fédération des Sociétés d'agriculture du Midi

La Fédération des Sociétés d'agriculture du Midi et du Sud-Est qui tenait à Carcassonne, le 10 novembre, son premier congrès, sous la présidence de M. Castel de la Reille, avait mis à son ordre du jour la question de l'alcool :

L'Assemblée, à l'unanimité, a voté la motion suivante :

« *L'alcool de fruits à la consommation de bouche ; l'alcool d'industrie pour les usages industriels. — Sans aucune fissure* ».

Ce vote paraissait d'autant plus opportun que le Syndicat national des vins et spiritueux intriguait pour obtenir de l'Etat un supplément de 100.000 hectolitres d'alcool d'industrie, pour les livrer à la consommation de bouche. A l'encontre de cette prétention, le bureau de la C. G. V. venait de publier la note ci-dessous :

« Afin de contrebalancer les efforts actuellement faits par des groupements intéressés dans le commerce des alcools auprès des Pouvoirs publics pour obtenir une importante cession d'alcools d'industrie pour le marché de la consommation de bouche à un prix inférieur aux cours actuellement pratiqués sur le marché des alcools libres, le Conseil après discussion, approuve

l'envoi au Ministre des Finances d'une lettre de protestation préparée par le secrétaire général.

Cette lettre indique d'abord qu'une cession extraordinaire d'alcool d'industrie pour le marché de la consommation de bouche constituerait une violation flagrante des lois et règlements en vigueur, qu'elle n'est nullement justifiée, car il n'est point démontré que la production d'alcools libres ne soit pas suffisante pour les besoins de la consommation, et qu'au surplus elle porterait le plus grand préjudice aux intérêts des producteurs agricoles et viticoles et des distillateurs en portant la plus grande perturbation sur les marchés » (1).

Cette menace n'aurait pu se produire si le statut de l'alcool, — qui devrait être voté depuis longtemps — avait nettement défini le rôle et réglé l'emploi des alcools des diverses sources.

La thèse viticole — la seule inattaquable à notre avis, — repose sur un principe qui ne saurait comporter d'atténuation.

Ce principe, c'est que l'*Alcoolisme date du jour où les alcools d'industrie se sont substitués aux alcools de fruits* et surtout aux eaux-de-vie de vins, à la suite des fléaux qui ont dévasté les vignobles : oïdium d'abord, phylloxera ensuite.

Or, que voyons-nous actuellement ? C'est que les viticulteurs eux-mêmes — ou du moins quelques-uns d'entre eux, les préparateurs de mistelles et d'apéritifs variés — ont ouvert une première et large brèche dans la Citadelle viticole, en se faisant allouer 120.000 hectolitres d'alcool d'industrie à 100 degrés qu'ils utilisent aux lieu et place de même quantité d'alcools de marcs, de piquettes ou de vins.

Et cette mesure fait la partie belle aux producteurs d'alcools industriels, qui sont en droit de nous dire :

« *Vous nous apportez vous-mêmes MM. les mistelleurs, la preuve* « *que vous ne jugez pas dangereuse la consommation de l'alcool* « *d'industrie, puisque vous* tenez à l'employer *pour la préparation* « *de vos boissons apéritives et autres.*

« *Vous faites boire notre alcool d'industrie sous forme de mélanges* « dans de grands verres ; *nous estimons que s'il n'est pas nuisible* « *dans de grands verres, il ne saurait l'être dans de* petits verres ! »

Que répondre à cela ?

---

(1) Le compte rendu du Congrès des Associations Viticoles de France qui vient de se tenir à Paris, contient cette phrase *peu rassurante* : « M. Barthe rend compte des démarches effectuées à ce sujet, et *il ne croit pas* que les Pouvoirs publics répondent affirmativement à la demande du Syndicat national des vins et spiritueux. »

La vérité, c'est que si l'utilisation de 120.000 hectolitres d'alcool d'industrie sert les intérêts personnels de quelques douzaines de grands fabricants d'apéritifs, quinquinas divers, etc., elle est directement nuisible à la grande armée des viticulteurs.

Nous y perdons, en effet, — nous l'avons déjà dit et ne cesserons de le répéter, — cet énorme débouché de 120.000 hectolitres d'alcool à 100 degrés, — en attendant pire, car les fissures appellent les fissures, et les « dérogations » s'obtiennent sans trop de difficultés lorsque l'on sait s'y prendre..... Et nous appelons sur cette importante question toute l'attention des membres des Distilleries coopératives, et de leurs présidents, plus intéressés encore que tous autres à ce que l'alcool d'industrie ne prenne pas la place de l'alcool de vin.

Pour que la distillation puisse jouer le rôle de soupape de sûreté, il ne faut pas lui enlever le débouché le plus constant et l'un des plus importants qui soient à l'heure actuelle.

## La question du blé. — Les chambres d'agriculture

La Fédération des Sociétés d'agriculture s'est également occupée de la question du blé, traitée en deux excellents rapports par MM. Pallier, président de la Société d'agriculture du Gard, et de Guillebert des Essars, président de l'O. P. A. R. de l'Aude.

Comme principale conclusion, la Fédération a décidé de mettre à l'étude la création d'un *Office régional* pour la vente en commun — ou en accord — des blés produits dans le bassin méditerranéen ; cet office s'appuierait sur des coopératives locales.

A rapprocher de ce communiqué récemment publié par la Presse:

*Un trust mondial du blé.* — Au mois de mars 1927 aura lieu, à Winnipeg (Etats-Unis), une conférence internationale qui établira les bases d'un plan définitif du trust mondial du blé. Participeront à cette réunion, les plus gros producteurs : Etats-Unis, Canada, Australie, Argentine, Russie et Indes. Un service spécial d'information sur l'état des récoltes, indépendant de l'organisme international de Rome, sera également établi.

Réponse aux Cartels de l'acier, des soufres, des phosphates... ? Les agriculteurs finiront bien par s'organiser pour se défendre.

L'Assemblée a décidé d'adresser la lettre suivante à MM. Aubergé, Donon, Montmirel et de Monicault :

« La Fédération des Sociétés d'Agriculture du Midi et du Sud-Est, nouvellement créée, et comprenant 15 Sociétés d'Agriculture dans 9 départements, réunie en Assemblée générale à Carcassonne le 10 novembre, ayant pris connaissance des motifs qui ont déterminé votre démission à l'ofice des céréales panifiables, vous adresse, en tant que Représentant dévoué de l'Agriculture, ses plus sincères félicitations et l'assurance de son entier concours pour défendre les intérêts agricoles méconnus.

*
* *

La séance s'est terminée par la lecture du rapport de M. G. Coste, président de la C. G. V. du Sud-Est, — véhémente protestation contre le retard apporté à la convocation des Chambres d'agriculture.

## Note sur le Terret-Bourret

Nous recevons cette nouvelle note sur le Terret :

« Dans la commune de Creissan, arrondissement de Béziers, les Terrets noirs greffés sur Riparia et Rupestris du Lot se comportent *très mal* dans les plaines et les Soubergues.

Même, après écimage, ils coulent généralement et particulièrement cette année, leur récolte a été nulle.

Sur ces mêmes porte-greffes, le Terret blanc donne une production convenable, mais le Terret-Bourret (gris) donne annuellement une récolte supérieure avec une moyenne de 90 hectos à l'hectare (10e dans la plaine et 11e dans les Soubergues).

C'est le seul que l'on continue à greffer. »

R. Commes,
Vice-président de la Société Centrale d'Agriculture du Gard.

## Traitement d'hiver de l'oïdium par le clochage

M. Georges Verdier, propriétaire à Capendu, nous fait part d'une expérience fort intéressante :

« Dans une vigne de 2.500 pieds, nous avions des carrés qui étaient litté-
« ralement déprimés depuis deux ans par l'oïdium. Les soufrages répétés
« n'eurent aucune action utile.

« En hiver, après la taille et après avoir déchaussé les souches nous fîmes
« des fumigations (clochage) d'acide sulfureux, de 12 à 15 minutes par pied.

« L'année d'après, nous n'eûmes pas du tout d'oïdium et cette année encore,
« malgré les fortes attaques, constatées dans la région, la vigne s'est main-
« tenue fort belle.

« La pratique du clochage est encore commune ici contre l'oïdium, et tous
« les propriétaires nos voisins vous en diront du bien ».

## La Vente des Vins des Hospices de Beaune

Cette vente a donné des résultats très brillants, les vins ayant atteint des prix inconnus à ce jour.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Vins rouges : | 297 hect. 54 lit. | ont produit... | 1.124.650 francs |
| Vins blancs : | 43 hect. 32 lit. | — — ... | 131.375 — |
| Eaux-de-vie : | 19 hect. 38 lit. | — — ... | 47.652 — |
| | | | 1.303.677 francs |

Pour des quantités de vins très supérieures, le total n'avait atteint, l'an dernier, que 837.479 francs.

Il faudra avoir le gousset bien garni de dollars pour pouvoir s'offrir une bouteille Hospices 1926 !

## L'écoulement des vins en octobre

La nouvelle campagne ne commence pas trop mal. Si les sorties de la propriété, en octobre, sont un peu inférieures à celles de l'année précédente : 4.175.536 hectolitres (1) contre 4.696.895, ce qui s'explique fort bien par la réduction sensible de la récolte, par contre le chiffre de la consommation taxée est supérieur à celui d'octobre 1925, malgré l'augmentation du prix du vin !

| | | |
|---|---|---|
| Consommation taxée en octobre 1924..... | 4.246.362 | hectolitres |
| — — en octobre 1925..... | 4.696.895 | — |
| — — en octobre 1926. ..... | 4.713.891 | — |

La différence, à coup sûr n'est pas énorme, mais elle prend toute sa signification si l'on se rappelle qu'en octobre 1925 les vins étaient cotés de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré.

En Algérie, les sorties de la propriété en octobre se sont élevées à 1.987.987 hectolitres (vendanges comprises) contre 1.372.499 en octobre 1925.

Le stock commercial s'est encore légèrement réduit :

| | | |
|---|---|---|
| Stock commercial à fin janvier 1914..... | 12.027.127 | hectolitres. |
| — — — janvier 1919..... | 6.150.533 | — |
| — — — janvier 1921..... | 10.158.089 | — |
| — — — août 1921..... | 8.228.580 | — |
| — — — octobre 1922..... | 9.576.094 | — |

(1) Ce chiffre comprend les quantités expédiées sous forme de vendanges.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| — | — | — | octobre 1923 ..... | 10.159.760 | — |
| — | — | — | septem. 1924..... | 10.731.519 | — |
| — | — | — | septem. 1925..... | 11.119.359 | — |
| — | — | — | janvier 1926..... | 11.780.687 | — |
| — | — | — | juillet 1926..... | 12.012.406 | — |
| — | — | — | septem. 1926..... | 11.354.890 | — |
| — | — | — | octobre 1926..... | 11.230.007 | — |

Stock en Alsace-Lorraine : 311.077 hectolitres contre 327.35 à fin septembre ; — en Algérie : 1.024.188 hectolitres, contre 735.869 à fin septembre.

Voici le résultat officiel des déclarations de récolte pour le département de l'Hérault

| | Année 1925 | Année 1926 |
|---|---|---|
| Stocks antérieurs..... | 469.569 h. | 216.931 h. |
| Récolte déclarée..... | 14.379.005 h. | 10.216.477 h. |

Pour le département du Gard :

| | Année 1925 | Année 1926 |
|---|---|---|
| Stocks antérieurs..... | 142.591 h. | 58.517 h. |
| Récolte déclarée..... | 4.097.178 h. | 3.193.987 h. |

— Les cours restent très fermes, la tendance est à la hausse ; une *très grosse partie* de la récolte se trouve actuellement entre les mains du commerce.

(*Voir tableaux p, 517*).

L. Degrully.

## SUR L'ASSOCIATION AMMONIACO-NITRIQUE

### ET QUELQUES COMPOSÉS URÉIQUES (1)

S'il est suffisamment établi aujourd'hui que les sels ammoniacaux peuvent donner dans des conditions favorables des résultats comparables à ceux obtenus avec les engrais nitriques et suffisent aux besoins de récoltes normales, on n'est toutefois pas autorisé à en déduire qu'il y a équivalence absolue dans la pratique entre ces deux formes et que l'agriculture peut sans dommage substituer complètement l'une à l'autre sur la seule base de l'égalité d'azote apporté. Corrélativement on peut se demander si notre industrie actuelle des produits ammoniacaux résout pleinement la question de l'azote nécessaire à l'Agriculture et si celle-ci peut se passer des engrais nitriques, tout en maintenant ses rendements au maximum. Nous relaterons ici les résultats de quelques expériences effectuées dans cet ordre d'idées.

Dans ces essais nous nous sommes attachés à déterminer aussi rigoureu-

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture.

sement que possible l'effet utile *maximum* de divers engrais ammoniacaux, uréiques et nitriques, seuls ou associés. En particulier nous avons vérifié la haute valeur du nitrate d'urée qui en 1925 nous avait déjà donné des résultats remarquables.

L'étude d'un tel problème est à notre avis grandement facilitée par la méthode des vases de végétation qui permet un contrôle rigoureux des conditions expérimentales : homogénéité du milieu, constance de l'humidité, nombre de plantes fixes, etc.. En répétant les mêmes essais (3 fois dans le cas actuel) on constate une régularité très satisfaisante et telle que l'erreur expérimentale calculée est inférieure à 2 p. 100, limite qu'il convient de s'imposer. Une telle régularité ne s'obtient généralement pas en plein champ, aussi avons-nous été amené depuis plusieurs années à compenser cette infériorité en élevant à cinq le nombre des parcelles identiques dans chaque expérience culturale.

Dans le cas présent nos vases renfermant 10 kilogrammes de terre formée par un diluvium sableux n'ayant jamais reçu d'engrais et qui, en raison de son extrême pauvreté naturelle soulignée par les rendements des témoins sans azote, permettait aux engrais apportés de jouer au maximum. On y incorpora intimement 10 grammes de carbonate de chaux précipité, 10 grammes de superphosphate, 4 grammes de chlorure de potassium et une quantité d'azote correspondant partout à 1 gramme par pot, soit environ 5 fois la dose exportée par la récolte la plus élevée. L'aptitude à la nitrification du milieu fut vérifiée.

En égalant à 100 les rendements fournis par le nitrate de soude, les autres résultats s'expriment comme suit :

| | Avoine | | |
|---|---|---|---|
| | Grain. | Paille. | Moutarde. |
| 1. Nitrate de soude..... | 100 | 100 | 100 |
| 2. Nitrate d'ammoniaque..... | 100 | 101.5 | 100.5 |
| 3. Nitrate d'urée..... | 102 | 102.5 | 104 |
| 4. Urée..... | 95 | 94 | 92 |
| 5. Sulfate d'ammoniaque..... | 93 | 91 | 89 |
| 6. Sulfourée..... | 83 | 80 | 55 |
| 7. Témoin sans azote..... | 27 | 24 | 31 |

Dans ces essais où les 3/4 de l'azote assimilé proviennent des engrais apportés, le rôle propre à la forme nitrique apparaît nettement ; il convient notamment de noter que son association en 2 et 3 a comporté une augmentation marquée des rendements donnés par l'azote ammoniacal ou uréique employés seuls.

Ces résultats confirment les observations de Truffaut et Bezssonoff (1924) sur la supériorité des mélanges azotés. Ils concordent également avec les faits observés par Graftiau et Hardy (1924) qui ont montré la haute valeur du sulfonitrate d'ammoniaque qu'ils considèrent comme équivalant sensiblement au nitrate seul. Signalons enfin que dans ses expériences Schneidewind avait constaté pour le nitrate d'urée un coefficient d'effet de 122, celui de l'urée seule étant mesuré par 100. Ce sel, qui renferme 34.5 p. 100 d'azote dont un tiers à l'état nitrique, se présente à l'état de poudre blanche soluble dans l'eau et ne possède pas la fâcheuse hygroscopicité du nitrate d'ammoniaque. Il constitue pour l'Agriculture un excellent véhicule de l'azote à la fois nitrique et uréique.

Il faut savoir que l'industrie allemande livre aujourd'hui toute une série d'engrais ammoniaco-nitriques : le Leuna salpeter (19 p. 100 Az amm., 8 p. 100 Az nitr.), le Kaliammon-salpeter (8 p. 100 Az amm., 8 p. 100 Az nitr.), l'Ammonsulfatesalpeter (nitrosulfate 27 p. 100 Az total), le Kalkammonsalpeter (nitrate d'ammoniaque et de chaux), le Nitronammonsalpeter (nitrate d'ammoniaque et de soude), le Gypsammonsalpeter (nitrate d'ammoniaque et plâtre), le Harnstoffkalksalpeter (nitrate de chaux et d'urée Az : 34 p. 100), le Salpetersaurerharnstoff (nitrate acide d'urée). Dans ces divers produits inconnus chez nous le rapport Az nitrique Az/ammon varie de 1/2 à 1/3.

En ce qui concerne la sulfourée nos essais confirment sa toxicité déjà signalée par E. et G. Nicolas. Nous avons constaté que dans le sol ce composé s'hydrolyse rapidement suivant la formule : $CS(NH^2)^2 + H^2O = 2NH^3 + H^2S + CO^2$. C'est à l'acide sulfhydrique ainsi engendré qu'il faut rattacher les phénomènes toxiques qui ne s'observent d'ailleurs que pendant une quinzaine de jours après l'application du produit avec une sensibilité très marquée pour les jeunes plantes. Lorsque $H^2S$ a subi l'oxydation sulfurique par voie microbienne le développement s'effectue normalement. Le phénomène présente un certain parallélisme avec ce que nous avons observé autrefois pour les sulfocyanures.

Nous relaterons enfin l'essai suivant, effectué en grande culture dans un rougeron du Marlois parce qu'il souligne la spécificité d'action des nitrates. La parcelle d'expérience avait reçu par hectare 50,000 kilogrammes de fumier, 150 kilogrammes d'urée et 50 kilogrammes de sulfate d'ammoniaque, c'est-à-dire une fumure azotée exceptionnellement copieuse. Une addition au semis de 100 kilogrammes de nitrate synthétique par hectare s'est traduite de la manière suivante sur la récolte de betteraves :

| | Poids moyen. | Densité. | Par hectare (70.000 pieds). |
|---|---|---|---|
| | Grammes. | | Kilogrammes. |
| Parcelles témoin (5)..... | 420 | 7.8 | 29.400 |
| Parcelles ayant reçu 7 kilogr. 5 d'azote nitrique supplémentaire par hectare..... | 460 | 8.0 | 32.200 |
| | | Différence..... | 3.200 |

Bien d'autres expériences culturales personnelles nous autorisent à considérer que d'une manière très générale l'azote nitrique associé à l'azote ammoniacal accroît l'efficacité de ce dernier, même pour les fortes fumures, soit que cet azote nitrique favorise l'assimilation directe de l'ammoniaque ou qu'il pare à une insuffisance du processus nitrificateur.

*Conclusion.* — La controverse restée ouverte entre partisans de l'azote nitrique et partisans de l'azote ammoniacal n'est pas susceptible de solution absolue indépendante des facteurs multiples qui doivent être pris en considération. Pour notre part, loin d'identifier les deux formes, il nous paraît que c'est par l'utilisation de formules mixtes, apportant à la fois l'une et l'autre que l'agriculture doit assurer le plus rationnellement les besoins de ses récoltes en azote.

A. Demolon.

*Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros*

**Campagne 1926-1927 (Mois d'Octobre)**

| NUMÉROS d'ordre | DÉPARTEMENTS | QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) | | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation | | STOCK commercial existant chez les marchands en gros |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mois d'Octobre | Vendanges expédiées | Mois d'Octobre | Total depuis le début de la campagne | |
| | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | | hectolitres |
| 1 | Ain | 8.314 | » | 35 790 | | 56 571 |
| 2 | Aisne | 5 796 | » | 42.282 | | 68 986 |
| 3 | Allier | 48.266 | » | 49.584 | | 63 889 |
| 4 | Alpes (Basses-) | 256 | 80 | 6.330 | | 5 389 |
| 5 | Alpes (Hautes-) | 548 | » | 8.523 | | 11 256 |
| 6 | Alpes-Maritimes | 541 | » | 72.477 | | 57.347 |
| 7 | Ardèche | 22.393 | 61 | 22.669 | | 34 131 |
| 8 | Ardennes | » | » | 19.445 | | 34 256 |
| 9 | Ariège | 628 | » | 12.642 | | 10.305 |
| 10 | Aube | 6.940 | » | 43.842 | | 59 510 |
| 11 | Aude | 662.701 | » | 46.691 | | 163 841 |
| 12 | Aveyron | 6.051 | « | 34.888 | | 25.682 |
| 13 | Bouches-du-Rhône | 77.179 | 23.385 | 401.813 | | 133.302 |
| 14 | Calvados | » | » | 17.318 | | 41 487 |
| 15 | Cantal | 33 | » | 25.507 | | 28 946 |
| 16 | Charente | 1.912 | » | 34.191 | | 34.597 |
| 17 | Charente-Inférieure | 10.855 | » | 42 321 | | 47 566 |
| 18 | Cher | 4.841 | » | 40.145 | | 44 302 |
| 19 | Corrèze | 698 | » | 20.870 | | 23 554 |
| 21 | Côte-d'Or | 15.251 | 13.750 | 60.489 | | 496 421 |
| 22 | Côtes-du-Nord | » | » | 21 425 | | 31 510 |
| 23 | Creuse | » | » | 25.0.7 | | 33 338 |
| 24 | Dordogne | 28.408 | » | 30.605 | | 45 383 |
| 25 | Doubs | 23 | » | 46 958 | | 63 103 |
| 26 | Drôme | 7.182 | 701 | 15.830 | | 37 770 |
| 27 | Eure | » | » | 14.413 | | 21 571 |
| 28 | Eure-et-Loir | 21 | » | 30.241 | | 50 189 |
| 29 | Finistère | » | » | 58.493 | | 82.3.0 |
| 30 | Gard | 444.580 | 2.857 | 39 144 | | 122 371 |
| 31 | Garonne (Haute-) | 21.531 | 60 | 49.454 | | 47 591 |
| 32 | Gers | 67.192 | » | 12.725 | | 57 573 |
| 33 | Gironde | 246.083 | 115.100 | 179.828 | | 1.512.664 |
| 34 | Hérault | 1.153.534 | 10.133 | 58.759 | | 470.213 |
| 35 | Ille-et-Vilaine | » | » | 21.923 | | 45.053 |
| 36 | Indre | 6.200 | » | 28.770 | | 25.783 |
| 37 | Indre-et-Loire | 20.000 | » | 48.503 | | 97.866 |
| 38 | Isère | 17.244 | » | 69.145 | | 74 442 |
| 39 | Jura | 4.444 | 54 | 32.579 | | 53.822 |
| 40 | Landes | 10.544 | » | 28.515 | | 25.085 |
| 41 | Loir-et-Cher | 26.039 | » | 23.825 | | 63.379 |
| 42 | Loire | 12 437 | » | 122.204 | | 168.915 |
| 43 | Loire (Haute-) | 228 | « | 41 353 | | 62.261 |
| 44 | Loire-Inférieure | 21.369 | » | 72.719 | | 99 342 |
| 45 | Loiret | 7.404 | » | 52.910 | | 91 001 |
| 46 | Lot | 5.567 | » | 9.776 | | 6.443 |
| 47 | Lot-et-Garonne | 39.384 | » | 25.076 | | 16 720 |
| 48 | Lozère | 375 | » | 7.834 | | 7.182 |
| 49 | Maine-et-Loire | 20.658 | » | 52.283 | | 186 145 |
| 50 | Manche | » | » | 5.471 | | 21.439 |
| 51 | Marne | 54.940 | » | 109.005 | | 1.430.710 |
| 52 | Marne (Haute-) | 6 | » | 31.889 | | 55.164 |
| 53 | Mayenne | 13 | » | 6.999 | | 15.539 |
| 54 | Meurthe-et-Moselle | 215 | » | 59.259 | | 156.675 |
| 55 | Meuse | 6 | » | 37.218 | | 47.672 |
| 56 | Morbihan | 40 | » | 19 500 | | 35.214 |
| 58 | Nièvre | 2 575 | » | 38 844 | | 61 470 |

| NUMEROS d'ordre | DÉPARTEMENTS | QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) | | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation | | STOCK commercial existant chez les marchands en gros |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mois d'Octobre | Vendanges expédiées | Mois d'Octobre | Total depuis le début de la campagne | |
| | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | | hectolitres |
| 59 | Nord | » | » | 86.134 | | 223.904 |
| 60 | Oise | » | » | 36.553 | | 53.012 |
| 61 | Orne | » | » | 7.247 | | 14.605 |
| 62 | Pas-de-Calais | » | » | 42.693 | | 90.813 |
| 63 | Puy-de-Dôme | 13.912 | » | 70.389 | | 81.704 |
| 64 | Pyrénées (Basses-) | 5.919 | » | 48.695 | | 61.538 |
| 65 | Pyrénées (Hautes-) | 642 | » | 19.848 | | 18.928 |
| 66 | Pyrénées-Orientales | 482.948 | « | 37.989 | | 134 049 |
| 69 | Rhône | 38.851 | 10 | 169.683 | | 357.000 |
| 70 | Saône (Haute-) | 23 | 85 | 48.192 | | 72.528 |
| 71 | Saône-et-Loire | 49.927 | 2.864 | 74.008 | | 201.299 |
| 72 | Sarthe | 784 | » | 15.390 | | 25.731 |
| 73 | Savoie | 7.947 | « | 26.140 | | 34.883 |
| 74 | Savoie (Haute-) | 2.580 | » | 31.163 | | 47.712 |
| 75 | Direction de la Seine | » | » | 601.383 | | 1.371.137 |
| | Direction des droits d'entrée | » | » | 356.844 | | 794 282 |
| 76 | Seine-Inférieure | » | » | 72.537 | | 197.325 |
| 77 | Seine-et-Marne | 4 | « | 56.129 | | 88 812 |
| 78 | Seine-et-Oise | 8 | » | 132.184 | | 199.440 |
| 79 | Sèvre (Deux-) | 2.093 | » | 29.514 | | 32.548 |
| 80 | Somme | » | » | 26.838 | | 41.666 |
| 81 | Tarn | 51.199 | » | 29.269 | | 46.236 |
| 82 | Tarn-et-Garonne | 9.693 | » | 11.144 | | 13.492 |
| 83 | Var | 124.043 | 7.895 | 50 090 | | 75.776 |
| 84 | Vaucluse | 38.128 | 34.326 | 24 238 | | 103 875 |
| 85 | Vendée | 8.837 | « | 23.181 | | 23.749 |
| 86 | Vienne | 25.500 | 590 | 27.560 | | 25 438 |
| 87 | Vienne (Haute-) | 7 | » | 46 676 | | 65.277 |
| 88 | Vosges | 12 | « | 58.285 | | 100.403 |
| 89 | Yonne | 6.921 | » | 28.957 | | 50.024 |
| | Total pour la France. | 3.939.385 | 217.008 | 4.594.069 | | 11.230.007 |
| | Moselle | 696 | » | 36.066 | | 73. 915 |
| | Bas-Rhin | 6.856 | 5 | 36.328 | | 115.963 |
| | Haut-Rhin | 11.886 | » | 50.428 | | 121.799 |
| | Totaux pour l'Alsace et Lorraine | 19.438 | 5 | 122.822 | | 311 077 |
| | **Algérie** | | | | | |
| | Alger | 657.834 | » | » | | 316.506 |
| | Constantine | 104.804 | « | » | | 15.074 |
| | Oran | 328.041 | 111.189 | » | | 692 614 |
| | Total pour l'Algérie | 1 090 669 | 111 189 | » | | 1.024.188 |

MODIFICATIONS A APPORTER

# AUX TAILLES GUYOT SIMPLE ET DOUBLE [1]

Donc, si nous résumons, dans un tableau, les constatations faites sur les différents systèmes de taille appliqués dans les Charentes depuis la reconstitution, au point de vue :

1° Abondance et régularité de la production ;

(1) Voir pages 425 et 466.

2° Végétation et longévité ;
3° Dépérissement et « Apoplexie »,
nous les classerons comme suit :

| 1° Abondance et régularité de la production pour une période de 20 à 25 ans | Végétation et longévité | Cas de dépérissement et d'apoplexie les plus nombreux |
|---|---|---|
| 1° Guyot simple | 1° Treilles | 1° Guyot simple |
| 2° Guyot double | 2° Cordons | 2° Guyot double |
| 3° Cordon à taille courte | 3° Gobelets | 3° Gobelets et Eventails |
| 4° Gobelet à éventail | 4° Guyot double | 4° Cordons |
| | 5° Guyot simple | 5° Treilles |

**Conclusions**

Il résulte de ces constatations :

1° Que par l'emploi des tailles Guyot simple et double, *telles qu'elles sont pratiquées*, nous abrégeons la vie de nos vignes en raison des conséquences dues aux mutilations annuelles et périodiques (ravalements) que nécessite leur exécution;

2° Que le meilleur système de taille à appliquer aux cépages de notre région serait celui qui *en évitant* aux ceps les dépérissements progressifs et en diminuant les atteintes d'apoplexie, leur assurerait une grande longévité, tout en permettant d'obtenir des rendements au moins aussi élevés qu'avec les tailles Guyot simple et double.

Ce système de taille est trouvé : c'est celui que M. Poussard nous a indiqué, et qui, comme nous l'avons déjà écrit, fut en partie formulé il y a plus de trente ans, par Dezeimeris.

Dezeimeris écrivait, en effet, en 1887 : « Mais l'essentiel, *quelque taille* « *que l'on voulut adopter plus tard*, serait d'établir le cep aussitôt que pos- « sible sur son ou ses cordons définitifs, de manière à constituer un *Maî-* « *tre pied indépendant dans sa membrure essentielle*, des accidents que la « taille pourrait entraîner ensuite. Je suis convaincu que si la constitution « prompte de ce *Maître pied* est tout d'abord l'objet exclusif des efforts du « vigneron, le tronc recouvrira bien vite ses premières blessures et assu- « rera à la sève un canal désormais libre et suffisant jusqu'aux bois de l'an- « née ; on pourra demander à ceux-ci ce qu'on voudra, mais leur deman- « der beaucoup, sans leur assurer l'arrivée de l'afflux du liquide vivifiant, « c'est leur demander ce qu'ils ne donneront pas d'abord, et ce qu'ils « donnent ensuite de moins en moins, avec l'accumulation des mutila- « tions annuelles sur la tige mère ».

Les observations pratiques faites par M. Poussard, dans les Charentes, concordent avec celles faites longtemps avant lui par Dezeimeris, en Gironde (observations que, sans doute, il ignorait), elles aboutissent aux mêmes conclusions fondamentales. Mais tandis que Dezeimeris conseille surtout l'application de sa méthode spéciale de faire les coupes dans tous les systèmes de taille, *méthode insuffisante trop compliquée et inopérante*

*pour toutes les plaies latérales*, Poussard a poussé plus loin ses recherches. Ses conclusions l'on conduit à la création d'un système de taille spécial susceptible de donner une production au moins aussi élevée que les systèmes Guyot simple et double, et qui, en supprimant les plaies annuelles de la taille sur le tronc et en les situant toujours du même côté sur les bras (1) évite tout obstacle à la circulation de la sève. Par ce fait, les cas de dépérissement se trouvent réduits au minimum et en traitant seulement les plaies de ravalement aux sels arsenicaux, il n'y aura plus de risque d'apoplexie et *une plus grande longévité sera assurée aux vignes.*

## EXTRAIT DES COMPTES RENDUS DES TRAVAUX DE LA SOCIÉTÉ DES AGRICULTEURS DE FRANCE

(*Section de Viticulture*) Session générale de 1924

---

Nous reproduisons ci-dessous quelques passages du rapport très documenté, présenté par MM. Moreau et Vinet, ayant trait aux causes de dépérissement de la vigne, dues à la taille.

### 1° *Causes de dépérissement tenant aux opérations pratiquées sur la vigne*

« *a*) TAILLE. — La pratique a montré que, toutes choses égales « d'ailleurs, *la vigne vit plus ou moins longtemps suivant le système de « taille qu'on lui applique, et surtout les soins apportés à son exécution.* On « sait, par exemple, que la taille Guyot type, qui consiste, comme on le « sait, à former une souche avec un tronc portant un long bois, et un « courson de retour à la base (Guyot simple) ou de deux bras, portant « chacun un long bois ou un courson (Guyot double) abrège la vie de la « vigne. M. Lafon, dans son étude sur la taille Guyot-Poussard, et son « application aux vignobles des Charentes, a bien mis ce point en « lumière. Ce système groupe les plaies de taille et favorise le dévelop- « pement des nécroses du bois qui, opposées, peuvent se rejoindre et « faire périr le cep. La taille Guyot favorise en particulier la mort des « souches par apoplexie (maladie de l'Esca). La modification à cette taille « proposée par M. Poussard consiste à opérer les plaies de taille toujours « du même côté de la charpente de manière à assurer la continuité du « courant de sève ».

.....

(1) En Suisse, dans le canton de Vaud, pour éviter les inconvénients résultant des agglomérations des plaies, les coursons sont toujours conservés du même côté du bras, De cette façon, la sève circule avec facilité et rapidité dans la moitié inférieure du bras qui est exempte de mutilation.

D'autre part, comme nous l'avons indiqué, quelques viticulteurs des « Pays-Bas conservent les coursons toujours du même côté des bras des gobelets, afin que les plaies soient toujours situées du côté opposé.

« D'autres fois, comme nous l'avons observé, la lésion qui a pour ori-
« gine une grosse plaie de taille a une autre nature. *Le bois nécrosé est*
« *sec, dur, et de couleur gris jaune clair.*

« Lorsque nous avons établi, à notre vignoble d'expériences, des pour-
« centages de souches mortes de l'Esca, nous avons remarqué sur
« *cent* souches mortes, *quatre vingt environ* présentaient nettement de
« *l'amadou*, et *vingt* environ n'avaient pas autre chose que des *nécroses*
« comme celles que nous venons de mentionner. Ces nécroses sèches
« sont probablement d'origine cryptogamique et il y aura lieu de les
« étudier ».

.....

« Si les grosses plaies de taille sont un danger pour la vigne, les petites
« plaies ne sont pas indifférentes surtout lorsqu'elles sont multipliées.
« Nous avons en vue ici les plaies pratiquées sur les troncs pour enlever
« les gourmands qui ont pu se développer au cours de la végétation.

« La section de ces gourmands doit être *faite le plus vite possible* du
« tronc ou des branches charpentières sous peine de voir, l'année sui-
« vante, les bourrillons conservés former de nouveaux gourmands. Une
« nécrose sèche se produit presque toujours au-dessous de la plaie,
« nécrose peu importante, il est vrai, mais cependant non négligeable.
« L'enlèvement des pousses gourmandes, en mai (épamprage) n'a pas les
« *mêmes inconvénients* que la section du bois aoûté, la cicatrisation des
« plaies, en période active de végétation, est rapide, et on n'a pas à
« craindre de nécrose consécutive ».

.....

## EXTRAIT DE LA DISCUSSION EN SÉANCE SUR LA QUESTION DE LA TAILLE

« M. Moreau a parlé dans son rapport de l'inconvénient des tailles mal
« exécutées. M. le Président désirerait savoir si la taille Dezeimeris qui a
« été appliquée autrefois en Gironde, y est toujours appliquée.

« M. Bord indique que cette taille a été complètement abandonnée à
« cause de sa difficulté d'application par le successeur de M. Dezeimeris.
« Lui-même d'ailleurs, à la fin de sa vie, y avait déjà renoncé.

« M. Verneuil donne à la Section d'intéressantes indications sur la
« taille Poussard, inventée en Charente par un simple ouvrier.

« Au moyen de cette taille on a réussi à guérir des ceps en voie de
« dépérissement et à leur redonner de la vigueur. Elle s'est également
« montrée très efficace contre la maladie de l'Esca.

« Il est malheureusement difficile de la pratiquer avec le personnel de
« tailleurs actuel, qui est peu habile.

« M. Moreau indique que cette taille a sur la taille Guyot l'avantage de
« ne faire de *plaie que d'un seul côté au lieu de deux*, et par suite de ne
« laisser qu'une porte ouverte aux maladies consécutives à la taille.

« *M. Verneuil conclut qu'il faut éviter les grosses sections et leur préférer « un plus grand nombre de sections moyennes* ».

.....

« A la question suivante, posée par un membre de la section :

« Est-ce que dans les régions à taille courte, il existe des cas de dépé- « rissement de la vigne aussi nombreux? M. le Président répond que « tous les cas de dépérissements auxquels a fait allusion M. Moreau dans « sa communication existent dans ces régions.

« *M. Verneuil pense que c'est surtout dans les régions à taille Guyot* ».

.....

## MODIFICATIONS APPORTÉES AUX TAILLES GUYOT SIMPLE ET DOUBLE

Par M. Poussard

### CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

Le système de taille Guyot-Poussard, en évitant les plaies de taille annuelles sur le tronc du cep et une partie des bras, supprime les troubles apportés à la circulation de la sève par les systèmes Guyot simple et double.

Ce système de taille se caractérise de la façon suivante (Fig. 12, 13, 14).

1° Etablissement de la tige de cinq à dix centimètres au-dessous du premier fil de fer, dès la 4e ou la 5e année, afin d'avoir le minimum de plaies de taille sur cette partie du cep (1).

2° Cette tige se termine par deux petits bras B et B' de 8 à 10 centimètres, exempts de plaies de taille, afin que la sève circule sans obstacle sur tout leur calibre (Fig. 12).

3° Ces bras portent au gré du tailleur, suivant la vigueur des ceps et leur écartement :

soit 2 coursons et 1 latte (*taille Guyot-Poussard mixte*) (Fig. 12, 13, 14).

soit 2 coursons et 2 lattes (*taille Guyot-Poussard double*) Fig. 27).

Une des caractéristiques les plus importantes du système Poussard, c'est que les coursons sont toujours placés en dessous des bras de façon que les plaies de tailles annuelles, faites en supprimant les lattes de l'année précédente, soient toujours placées en dessus des bras.

Cette disposition des coursons, en situant les plaies de taille d'un seul côté du bras, toujours en dessus, a le double avantage :

*a*) D'éviter toute gêne dans la circulation de la sève, dans le dessous du bras, qui est sans plaie, et qui constitue ainsi une canalisation ininterrompue de la sève, ce que M. Poussard appelle « *un courant de sève* ».

(1) Dans la Gironde la plupart des vignerons établissent le tronc du cep de la même façon, en quatre ou cinq ans, ce tronc porte ensuite deux ou trois bras.

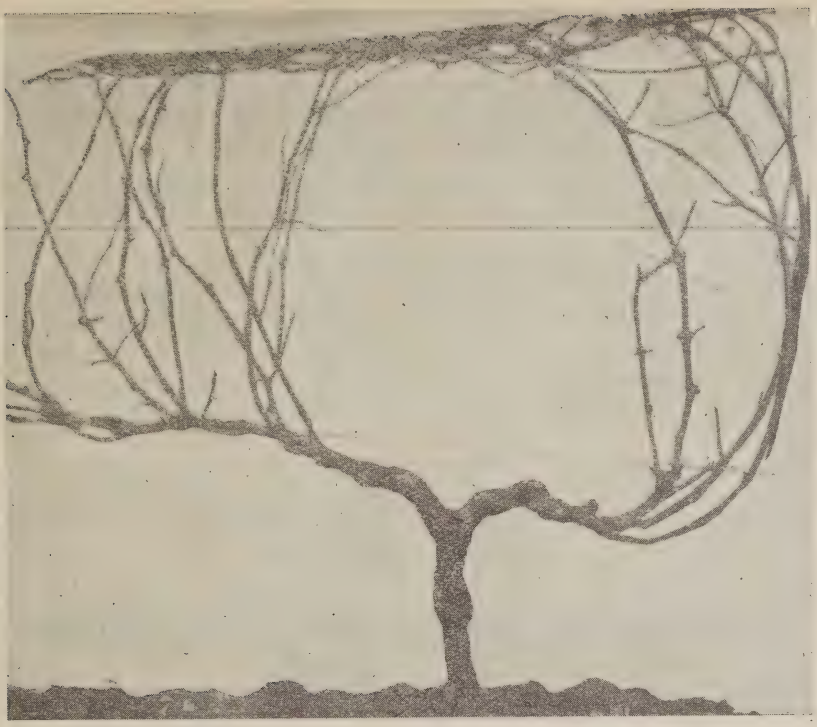


Fig. 13.

CEP CONDUIT A LA TAILLE GUYOT-POUSSARD MIXTE

14e année avant la taille.

Les sarments placés sur le long courson qui doivent donner les bois de taille de l'année suivante (courson et latte), sont plus gros que ceux placés sur la latte de l'année.

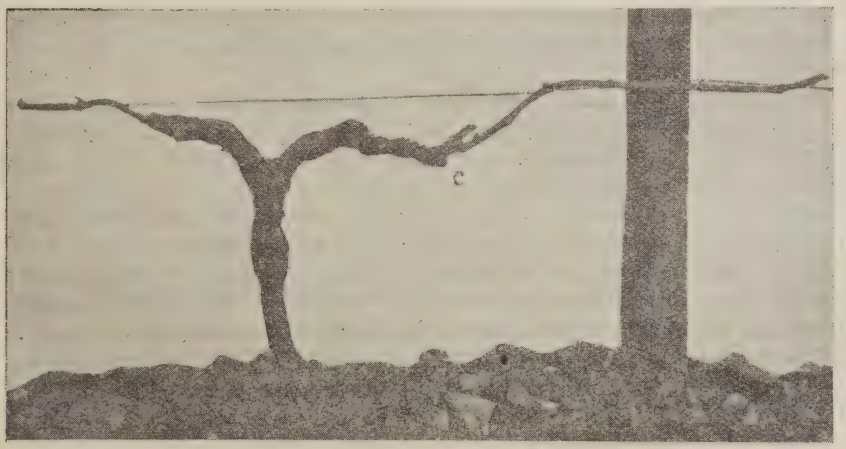



Fig. 14.

TAILLE GUYOT-POUSSARD MIXTE

14e année — après la taille. c : courson.

*b*) D'éviter que les bras, qui s'allongent d'année en année, s'élèvent *au-dessus du fil*, comme cela a lieu dans les systèmes Guyot simple et double, parce que l'on conserve souvent des coursons placés en dessus.

En effet, *les coursons étant toujours placés en dessous ou par côté des bras, ceux-ci s'allongent suivant une direction sensiblement horizontale.*

En résumé, dans ce système de taille :

Le tronc et les bras sont, en réduction, *ceux d'une treille ou d'un cordon de Royat double.*

Les bois de taille (*lattes et coursons*) sont les mêmes que dans les tailles Guyot simple et double, avec cette différence fondamentale, qu'au lieu d'être placés directement sur le tronc, ils se trouvent sur les bras, et que les coursons sont toujours placés en dessous, afin que d'un côté des bras se trouvent les *plaies de taille* et de l'autre *la canalisation principale de la sève* où elle peut circuler avec facilité et rapidité d'une façon ininterrompue.

(*à suivre*).

René Lafon,
Ingénieur agricole (E. A. M.).

# INFLUENCE DE L'HERBE SUR LA VÉGÉTATION

Les observations portèrent sur huit espèces d'arbres fruitiers : prunier, pêcher, *Annona squamosa*, goyavier, manguier, litchi, *Citrus medica* L. var. *acida* et le néflier du Japon (*Eriobotrya japonica* Lindl). Deux années après la plantation, c'est-à-dire en 1916, on fit envahir une partie du terrain comprenant neuf arbres de chacune des huit espèces par le chiendent (*Cynodon dactylon*). En 1921, une autre partie fut mise en herbes pour déterminer l'effet produit sur les arbres déjà bien établis. En outre, des études comparatives furent faites entre des parcelles envahies par les herbes, celles possédant des tranchées d'aération, et d'autres, soumises au système de clean weeding.

Parmi les jeunes plants, c'est l'*Annona squamosa* qui est le plus sensible, la mort survenant moins de deux ans après l'établissement des herbes. Quatre fruitiers seulement, le pêcher, le litchi, le manguier et le goyavier semblent capables de résister à l'action nuisible des herbes ; le goyavier est particulièrement résistant ; mais sauf dans le cas du goyavier, les herbes réduisent considérablement le développement du système des racines superficielles ; les racines sont obligées de pénétrer plus profondément et le nombre des racines absorbantes lors de la période des pluies est très faible en comparaison du nombre de celles qui sont produites dans le système de clean weeding. Dans le cas des arbres qui ont atteint leur complet développement, l'effet des herbes est moins marqué que chez les jeunes plants mais l'échelle de résistances est la même.

On a essayé de déterminer ce qui provoque cette action nuisible des herbes sur les arbres et on est arrivé aux conclusions suivantes : les herbes produisent dans les couches superficielles du sol, une atmosphère trop riche

en gaz carbonique, pour permettre le développement normal des racines dans cette région ; en essayant d'échapper à l'action du gaz carbonique, les racines s'enfoncent plus profondément et sont alors privées de la quantité d'oxygène qui leur est nécessaire. D'autre part, les herbes réduisent la quantité d'azote assimilable qui reste dans le sol et les arbres dépérissent par suite du manque d'oxygène et d'azote, surtout dans la saison des pluies où les herbes se développent rapidement.

D'après les observations qui ont été faites sur les arbres des forêts, on a constaté que leurs racines superficielles pouvaient ordinairement lutter avec succès contre les herbes, en ce qui concerne l'absorption de l'oxygène et des substances minérales du sol. Ils résistent également à l'action d'une atmosphère riche en gaz carbonique, mais les diverses espèces varient beaucoup à ce point de vue. De plus, leur système de racines profondes leur permet d'utiliser l'humidité et les substances assimilables qui se trouvent à 6 m. au moins, ce qui prolonge la période d'assimilation.

L'auteur estime que la connaissance précise des faits relatifs à la distribution des racines et de leurs zones d'absorption au cours de la vie de la plante est de première nécessité. Une telle connaissance doit être acquise avant que l'on recherche les relations qui existent entre un type de sol donné et telle ou telle culture. Beaucoup de problèmes concernant le choix des variétés adaptées aux différents types de sol, les méthodes de culture, les fumures et l'irrigation se présenteraient alors sous une forme plus scientifique. De plus, cette étude de la distribution des racines est susceptible de faciliter les recherches sur la résistance des plantes à certaines maladies. Il est surprenant de constater que, dans les plantations de théiers, de caféiers, de cacaoyers, d'arbres à caoutchouc, d'arbres fruitiers, etc., où un capital important est investi, on n'ait aucune donnée sur cette distribution de racines. En ce qui concerne les traits généraux de ce problème, des recherches ont été effectuées à diverses stations aux Etats-Unis, en Grande-Bretagne et dans l'Inde, mais l'étude minutieuse relative à chaque plante en particulier, qui est une tâche prodigieuse et qui est essentielle pour les travaux futurs ayant trait à l'écologie, n'a presque pas été entreprise encore.

N.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Concours Exposition des vins de Beaujolais. Récolte 1926.** — Encouragés par le succès remporté les années précédentes l'Union horticole, le Comice agricole et viticole et la Fédération des Syndicats de Défense viticole du Beaujolais ont décidé d'organiser à nouveau cette année leur Concours-Exposition des vins, sous le patronage de la municipalité de Villefranche.

Le Concours aura lieu le dimanche 28 novembre, salle de l'Hôtel Terminus en face de la gare de Villefranche en Beaujolais.

Les exposants sont nombreux, les négociants, courtiers et acheteurs y trouveront toute la gamme des bons vins du Beaujolais et des facilités commerciales qu'ils ne sauraient négliger et pourront apprécier la bonne qualité des vins de la récolte 1926.

**Une intéressante initiative de la Féd ration des Coopératives agricoles de l'Allier.** Sur la demande de plusieurs dirigeants des Syndicats agricoles, la Fédération des Coopératives agricoles de l'Allier a décidé de créer, à Montluçon, un bureau pour la vente en commun des blés produits par les membres des groupements affiliés.

Cette vente sera faite directement aux minoteries de la région et à l'Office du blé créé par la ville de Montluçon.

Ainsi se trouvera réalisée la vente directe non pas du producteur au consommateur -- ce qui est impossible avec le blé qui avant d'être consommé, doit subir des façons industrielles — mais tout au moins la vente directe du producteur aux industries de transformation.

---

**Fédération Agricole d'Alsace et de Lorraine.** — Rapport sur l'exercice 1925. — Exposé de l'activité de la Fédération et des associations qui la composent, soit :

| | |
|---|---|
| Bas-Rhin : Caisses agricoles d'épargne et de prêts..... | 341 |
| Haut-Rhin : Caisses agricoles d'épargne et de prêts..... | 205 |
| Moselle : Caisses agricoles d'épargne et de prêts..... | 151 |
| | 697 |
| Sociétés coopératives d'achat et de vente ..... | 3 |
| Coopératives de vente de céréales ..... | 2 |
| Coopératives laitières ..... | 7 |
| Associations Centrales de vignerons, Bourse-aux-Vins et associations viticoles..... | 4 |
| Association coopérative de battage ..... | 1 |
| Total des associations coopératives inscrites ..... | 714 |
| Syndicats d'élevage et leurs Unions..... | 52 |
| Mutuelles agricoles-incendie..... | 102 |
| Assurances contre la mortalité des chevaux, du bétail et contre la grêle..... | 3 |
| Groupement des Comices agricoles d'Alsace ..... | 1 |
| Union Commerciales des Agriculteurs..... | 1 |
| Banques ..... | 2 |
| Société d'amélioration de semences..... | 3 |
| Syndicats viticoles, horticoles et de planteurs de betteraves à sucre..... | 4 |
| Au total..... | 882 |

Œuvre considérable, très prospère et d'une grande activité.

---

## BIBLIOGRAPHIE

Les **Chambres d'Agriculture**, par Henri Rollet, Docteur en Droit, avocat à la Cour d'appel de Lyon, avec une préface de J.-H. Ricard, ancien ministre de l'Agriculture. — Maurice Mendel, éditeur, Librairie Spéciale Agricole, 152, rue Claude-Bernard, Paris. — Un volume broché : 20 francs (franco 22 francs).

Les problèmes d'ordre économique et professionnel ont depuis longtemps conquis dans l'opinion publique, une place prépondérante.

En France, il se trouve qu'un problème intéressant directement l'Agriculture est en suspens depuis de très nombreuses années, c'est celui de la représentation officielle des intérêts économiques de la production agricole. Ce problème fit l'objet de nombreux projets et propositions de loi depuis 1840, enfin, le 25 octobre 1919, le Parlement réussit à voter une loi créant et organisant en France les Chambres d'Agriculture. Il semblait qu'on se trouvait enfin en présence d'une réalisation. Pourquoi n'en fut-il pas ainsi?

Le sujet, à la vérité, est beaucoup moins simple qu'il peut sembler au premier abord, pour s'en convaincre, il suffit de lire le travail de M. Rollet. Il pose une série de problèmes forts délicats et d'ordre différents ; ainsi le régionalisme, l'idée du parlement professionnel, les rapports de l'administration avec les professions organisées, sont autant de questions qui ne peuvent pas être éludées, au moins complètement quand on traite des Chambres d'Agriculture.

---


## CHEMINS DE FER DU MIDI

*L'hiver aux Pyrénées. — Font-Romeu* (Pyrénées-Orientales).

Incomparable station climatique : Sports d'hiver : Ouverture le 15 décembre. — Ski, bobsleig, luge, traîneau, skijoring, patinage, hockey, curling. — Remontée par des appareils par auto-chenille.

*Le Grand Hôtel* (1800m d'altitude.

*Ouvert toute l'année*, sauf du 15 novembre au 15 décembre. — Conditions spéciales pour un séjour minimum de 7 jours. — Arrangements pour familles. — Renseignements : M. le Directeur du Grand Hôtel Font-Romeu (Pyr.-Or.). — Ouverture d'un Golf de haute montagne en juin 1927.

* * *

*Luchon-Superbagnères* (Haute-Garonne).

La Grande Station de Sports d'hiver. — Saison d'hiver : Décembre à mars : Sports d'hiver : Ski, bobsleigh, luge, traîneau, patinage, hockey, curling. — Remontée par chemin de fer à crémaillère et par cable-traîneau à traction électrique.

*L'Hôtel de Superbagnères* (1800m d'altitude)

Relié à Luchon par un chemin de fer électrique à crémallière. — Ouverture : le 20 décembre. — Conditions spéciales pour un séjour minimum de 7 jours. — Arrangements pour familles. — Renseignements : M. le Directeur de l'Hôtel de Superbagnères, Luchon (Haute-Garonne).


---

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Il s'est encore traité quelques affaires pendant la dernière huitaine, dans les Entrepôts parisiens, car il y a toujours des besoins, par suite surtout des réceptions insuffisantes. Les prix payés sont restés très fermes, marquant encore de la hausse. Les vins rouges 8° du Midi ont été traités de 185 à 188 fr. ; les 9° de 190 à 197 fr. ; les 10° de 202 à 215 fr. Des Corbières ont été offerts aux

environs de 225 fr. En vins rouges d'Algérie, on a payé de 230 à 235 fr. pour des 10°5 à 11°, et de 240 à 245 fr. pour 11°5 et au-dessus. Des vins blancs du Midi 9°5 environ, ont été offerts de 225 à 230 fr. ; des provenances d'Algérie 10° à 245 fr., ceux de 11° de 255 à 260 fr. On ne connaît pas d'affaires traitées ces jours derniers en vins d'Espagne. Il n'est question ni des vins d'Italie ni de ceux du Portugal. Tous les prix ci-dessus s'entendent pour l'hecto nu, et sur gares Paris.

**Gard. — Nîmes. — *Cours de la Commission officielle* :**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 15 nov. | Cours du 22 nov. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8°..... | logé 7 fr. | Aramon | Aramon |
| 8 à 9°..... | le degré | 7 à 8° 17 à 18 fr. | 7 à 8° 17 à 18 fr. |
| 9 à 10°..... | non logé | Montagne | Montagne |
| 11°..... | 6 à 7 fr. | 16 fr. | 16 fr. |
| 11 à ..... | le degré | | |
| Costières..... | | Blanc d'aramon | Blanc d'Aramon |
| Rosé, paillet, gris..... | 7 fr. 50 le d. | 18 fr. le degré | 18 fr. le degré |
| Blanc Bourret..... | 7 f. 75 le deg. | Rosé | Rosé |
| Blanc Picpoul..... | | 18 à 19 fr. le degré | 18 à 19 fr. le deg. |

— La Cave Coopérative de Saint-Bauzély (Gard) a vendu le 1er novembre 350 hectos de vin rouge 9 degrés 5 à 150 fr. l'hecto et le 13 novembre, 160 hectos du même vin rouge 9 degrés 5 à 160 fr. l'hecto.

**Beaucaire.** — Les ventes de la semaine à la Cave Coopérative se sont élevées à 200 hectos et se sont faites toujours à 160 fr. Vins de 9 degrés, type plaine de Beaucaire.

— La Cave Coopérative de Saint-Gervais (Gard), a vendu le 19 novembre un wagon-réservoir de son vin rosé, type unifié 11 degrés 2 à raison de 225 fr. l'hecto.

Le tout hectolitre nu, et pris en cave.

**Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.***

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 16 nov. | Cours du 23 nov. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8°1/2..... | | 8 à 9° 140 à 158 | 8 à 9° 145 à 155 |
| 9°..... | 55 | 9 à 10° 159 à 165 | 9 à 10° 156 à 163 |
| 10°..... | à | 10 à 11°1/2 165 à 175 | 10 à 11° 1/2 164 à 175 |
| 11°..... | 75 | 9 à 10° 160 à 180 | 9 à 10° 160 à 180 |
| Rosé..... | 7 à 7 fr. 50 le d. | 10 à 11° 180 à 190 | 10 à 11° 180 à 190 |
| Blanc de blanc..... | 8 à 8,25 le d. | 9 à 11° 180 à 200 | 9 à 11° 180 à 200 |

**Cette.** — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 17 novembre 1926.

Vins rouges courant de 8 à 10 degrés, de 140 à 165 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés 160 fr. à 190 fr. ; blanc, 9 à 11° 180 à 200 fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 15,50 à 16,50 ; rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 15,50 à 16,50 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 270 à 275 fr. l'hecto ; Algérie blanc, pas d'affaires ; Espagne, rouge 11 à 12°, 195 à 200 ; 14°5 à 15°, 270 à 200 ; blanc, 11°5 à 12°, 205 à 210 ; 14°5 à 15°, 270 à 280. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

— **Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 12 nov. Vins nouveaux | Cours du 19 nov. Vins nouveaux |
|---|---|---|---|
| 8° | | « | « |
| 9° | Logé | 9° 145 à 155 fr. | 9° 150 à 162 fr. |
| 10° | 7 fr. le d. | 10° 155 à 165 fr | 10° 162 à 172 fr. |
| 11° | | 11° 165 à 170 fr. | 11° 170 à 180 fr |
| Vins rosés 8° | 7,25 à 7,50 le deg. | 150 à 190 fr. | 160 à 190 fr. |
| Vins blancs | 8 à 8,75 le deg. | 185 à 220 fr. | 200 à 220 fr. |

« La Cave Coopérative de Saint-Geniès-de-Malgoirès a vendu, le 12 novembre, 320 hectolitres de son vin rouge (part de cave) titrant 9°2, au prix de 158 francs l'hectolitre, nu, pris sur place.

**Pinet.** — Cave Coopérative : 1.000 hectos à 20 fr. le degré pour la maison Noily-Prat. — Blachas Maurice, la totalité de sa cave, 235 francs l'hecto, pour la même maison.

**Pézenas.** — Cours des vins, semaine du 13 au 20 novembre 1926 :

Récolte 1926. Vins rouges, de 8 degr. pas d'affaires ; de 9 à 10°, de 150 à à 160 fr.; de 11° et au-dessus, de 165 à 180 fr.

Rosés, de 180 à 190 fr. l'hecto; blancs, de 180 à 230 fr. l'hecto ; Clairettes de 220 à 260 fr. l'hecto.

L'hectolitre nu, suivant couleur et qualité et conditions d'enlévement

**Olonzac.** - Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 21 novemb.

Vins rouges, de 9 à 10°, de 18 à 17 fr. le degré.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

AUDE. — **Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 11 nov. Vins nouveaux | Cours du 18 nov. Vins nouveaux |
|---|---|---|---|
| 7 à 8 | logé | | » |
| 8 à 9° | 7 francs | 140 à 150 fr. | 145 à 160 fr. |
| 9 à 10° | le degré | 150 à 160 fr. | 160 à 170 fr. |
| 10 à 11° | non logé | 160 175 fr. | 170 à 175 fr. |
| 11 et au-dessus | 6 fr. 50 le deg. | » | » |

**Carcassonne.** — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 13 au 20 novembre 1926 :

Vins rouges de 9 degrés, de 153 à 160 fr.; de 10 degrés, de 160 à 168 fr.; de 11 degrés, de 170 à 175 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

**Lézignan** (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 : Marché du 17 novembre.

Minervois 9 à 10°, 15,50 à 17 fr. ; de 10 à 12°, de 16 à 16,50 le degré ; Corbières 10 à 12°, 16 à 16,50 le degré.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions, et avec appellation d'origine Minervois ou Corbière.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 13 nov. Vins nouveaux | Cours du 20 nov. Vins nouveaux |
|---|---|---|---|
| 8° | logé | 135 à 140 fr. | 140 à 145 fr. |
| 9° | 7 fr. le degré | 150 à 155 fr. | 150 à 155 fr. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 10°..... | non logé | 160 à 165 fr. | 160 à 165 fr. |
| 11°..... | 6 fr. 50 le deg | 170 à 175 fr. | 170 à 175 fr. |
| 11 à 12°..... | | 190 à 195 fr | 190 à 195 fr. |
| 12 à 13°..... | | | |

GIRONDE. **Bordeaux**, 18 novembre. — Les affaires sont toujours très actives sur les vins fins, on nous signale la vente des vins de 1926, du château Doisy (Barsac), à 20.000 francs le tonneau et des vins de 1926, du château Citran (Avenson), à 8.800 francs le tonneau, ainsi que la vente d'un grand nombre de vins artisans et paysans des communes de Moulis et de Listrac à des prix variant de 3.200 à 3.600 francs le tonneau nu. En ce qui concerne les vins ordinaires, les affaires sont peu nombreuses, elles se font à des prix élevés, mais qui semblent stabilisés, de 1.700 à 1.900 fr. le tonneau nu pour les rouges et de 2.000 à 2.200 francs pour les blancs.

TARN-ET-GARONNE. — — **Moissac.** — La quantité de vin récoltée dans notre département s'élèvera à peine à la moitié de la récolte de l'an dernier. La qualité est bonne. Le degré moyen sera de 9° à 10°, Les vins de 7°, 8°, 11° seront rares.

Les prix sont à la hausse. On demande couramment 450 fr. la barrique de 220 litres, et les propriétaires ne paraissent pas décidés à vendre. Actuellement, on ne peut pas envisager un fléchissement des cours.

CHARENTE. — **Chepniers.** — La qualité du vin est au-dessus de la moyenne et son degré est de 9 à 11°. Le prix payé actuellement est 50 fr. le degré barrique pris sur tins, tous frais en sus.

La Cave Coopérative de Grambois (Vaucluse) à vendu le 16 novembre, un lot de vin rouge 10°1, de 260 hectos, au prix de 175 fr. l'hecto nu, et un lot de 200 hectos de vin blanc, 10°3, au prix de 206 fr. l'hecto nu, pris en cave.

CENTRE. — De « *L'Agricdlture du Centre* ». — A Saint-Claude-de-Diray, plusieurs celliers de blancs 1925 (partie Noah, partie Romorantin), ont été vendus récemment à raison de 400 fr. les 228 litres. La tendance est nettement à la hausse ; en blancs, Romorantin, 1926, on a offert jusqu'à 600 fr. de la pièce.

A Ménars et à Montlivault, les cours se tiennent autour de 500 fr. Mais aucune vente importante n'a eu lieu jusqu'à présent, les quantités disponibles étant d'ailleurs très réduites en raison du déficit considérable de la récolte.

Dans la région de Contres, on peut voir actuellement les prix aux environs de 200 fr. l'hecto, bourru, 225 fr. enlevé au clair.

A Mennelou-sur-Cher, une cave comprenant des vins blancs et rouges s'est vendue, ces temps derniers, 200 fr. l'hecto. Depuis, quelques transactions ont eu lieu, en blanc, à raison de 500 fr. la bordelaise.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 13 novembre 1926.

Vin rouge extra, le degré 17 fr. à 18 fr.

Toutes qualités réunies, le degré, 16 fr. à 16 fr. 25.

Vin blanc :

De raisins rouges, de 16 fr. à 16 fr. 75 le degré.

De raisins blancs, le degré, de 17 fr. à 18 fr.

Nus, quai Alger.

### ALCOOLS

**Béziers.** — Trois-six de vin 86°, de 870 à 975 fr.; eau-de-vie de vin de Béziers, 52°, »»» à 715 fr. ; trois-six de marc, 86°, degrés, »»»» à 860 fr.; 52°, 500 à 510 ; rectifiés, 96/97, 1250 fr.; 92/94, 1210 fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 19 novembre 1926.

| | | |
|---|---|---|
| Tartres 75 à 80 degrés bitartrate.... | « fr. »« à 5 fr. »» | le degré |
| Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique | 2 fr. 50 | — |
| — — 20 à 22 o/o — | 2 fr. 75 | — |
| — — au-dessus..... | » fr. »» à 3 fr. »» | — |
| Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique ..... | 6 fr. 50 | — |

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché en désarroi complet. Affaires quasi nulles.

CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.*— 9 novembre 1926.

| | novembre | décembre | 4 de décembre |
|---|---|---|---|
| Blé ..... | 188-187,75 P. | 190-189,75-190 P. | 192,50-192,75 P. |
| Seigle. ..... | 180 N. | 175 N. | 170 N. |
| Avoine noire. | 115,50-115 P. | 116,50 P | 118,25-118 P. |
| Avoine..... | 114 N. | 115 N. | 117 N. |

**New-York.** — 19 novembre :

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| Blés roux d'hiver..... | 1,45 5/8 | 114.34 | 152.46 | — 6.68 |
| Décembre..... | 1,36 1/2 | 107.18 | 142 91 | — 6.28 |
| Mai..... | 1,41 7/8 | 111.40 | 148.54 | — 6.43 |
| Juillet..... | 1.37 1/4 | 107.77 | 143.70 | — 6.16 |
| Maïs disp ..... | 85 1/4 | 77.12 | 96.40 | — 2.54 |

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 148 7/8 c. le bushel (155 fr. 87 les 100 kilos) bigarré durum 142 1/8 cents (148 fr. 80).

**Alger.** —

Blé dur colon 1er choix, 244 à 246 fr.

Orge colon, 152 à 153 fr.

Orge marchande, 146 à 147 fr.

Avoine d'Algérie, 147 à 149 fr.

Foin, de 44 à 46 fr.

Paille de 22 à 24 fr.

Marché sans affaires.

DIVERS

**Cette.** — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, »»» à »»» fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 210 à 220 fr. ; sulfate potasse 48/52, 45 à 120 fr. ; chlorure potassium 48/52, 85 à 90 fr.; sylvinite riche 20/22, 33 à 36 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 400 à 410 fr.; sulfate cuivre neige, 405 à 415 fr.; superphosphate minéral 14, 33 à 37 fr. ; sulfate de fer, 38 à 42 fr. logé gare de Cette.

---

*Le Gérant :* G. Fournera.

---

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du Dimanche 14 au Samedi 20 novembre 1926*

| | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill | PLUIE 1925 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Nantes** | | | | | | |
| Dimanche | 14 | 11 | 4 | —2 | 3 | » |
| Lundi | 16 | 10 | 6 | 3 | • | » |
| Mardi | 15 | 7 | 9 | 3 | • | 0.3 |
| Mercredi | 12 | 11 | 10 | 2 | « | » |
| Jeudi | 13 | 10 | 6 | —1 | 21 | » |
| Vendredi | 13 | 7 | 3 | —1 | 19 | · |
| Samedi | » | » | 4 | —1 | « | » |
| Total | 965 | 457. | 801 | 380. | 211 | 153.1 |
| **Rochefort** | | | | | | |
| Dimanche | 12 | 14 | 4 | » | 2 | » |
| Lundi | 13 | 10 | » | » | 1 | » |
| Mardi | 12 | 7 | » | » | » | 0.6 |
| Mercredi | 13 | 12 | » | » | » | • |
| Jeudi | 13 | 14 | » | » | 5 | » |
| Vendredi | 11 | 9 | » | • | » | » |
| Samedi | » | » | » | » | » | » |
| Total | 876 | 623. | 19 | 33 | 197.2 | 89.3 |
| **Clermont-Ferrand** | | | | | | |
| Dimanche | 19 | 13 | 6 | 0 | » | » |
| Lundi | 22 | 5 | 9 | 2 | » | » |
| Mardi | 18 | 3 | 13 | 0 | » | » |
| Mercredi | » | 9 | 4 | —1 | » | » |
| Jeudi | 19 | 12 | 8 | —2 | 1 | » |
| Vendredi | 20 | 6 | 2 | —1 | 14 | » |
| Samedi | » | » | » | » | » | » |
| Total | 1018 | 337. | 719 | 276. | 111.1 | 31.3 |
| **Bordeaux** | | | | | | |
| Dimanche | 15 | 8 | 17 | 0 | • | » |
| Lundi | 19 | 9 | 12 | 3 | « | » |
| Mardi | 15 | 9 | 13 | 11 | « | 5 |
| Mercredi | 18 | 10 | 17 | 2 | « | 0.3 |
| Jeudi | 13 | 11 | 17 | » | 1.6 | • |
| Vendredi | 14 | 7 | 14 | 0 | 9 | » |
| Samedi | » | » | 5 | 1 | » | » |
| Total | 1044 | 473 | 909 | 360 | 136.8 | 143.3 |
| **Toulouse** | | | | | | |
| Dimanche | 15 | 10 | » | —3 | » | » |
| Lundi | 25 | 5 | 13 | 7 | » | » |
| Mardi | 21 | 14 | 14 | 11 | • | » |
| Mercredi | 19 | 13 | 18 | 7 | « | » |
| Jeudi | 19 | 12 | 16 | 5 | » | 0.5 |
| Vendredi | 17 | 6 | 13 | 9 | 10 | 2 |
| Samedi | » | » | 15 | 4 | » | » |
| Total | 1035 | 622. | 958 | 433 | 121.1 | 103.7 |
| **Perpignan** | | | | | | |
| Dimanche | « | 14 | • | 1 | 0.2 | » |
| Lundi | 20 | 11 | 14 | 10 | » | » |
| Mardi | 20 | 15 | 17 | 14 | 1 | 0.6 |
| Mercredi | 16 | 15 | 16 | 9 | » | 23 |
| Jeudi | 18 | 15 | 13 | 9 | » | 4 |
| Vendredi | 21 | 7 | 11 | 10 | 13 | 48 |
| Samedi | » | » | 12 | 6 | « | 14 |
| Total | 1237 | 775 | 976 | 589 | 66.8 | 159.9 |

| | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill. | PLUIE 1925 mill |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Mourmelon** | | | | | | |
| Dimanche | 13 | 12 | 3 | 0 | 9 | » |
| Lundi | 15 | 6 | 6 | —3 | 1 | » |
| Mardi | 14 | 6 | 11 | 0 | » | • |
| Mercredi | 11 | 6 | 6 | 0 | • | » |
| Jeudi | 16 | 13 | 7 | 1 | 0.7 | • |
| Vendredi | 19 | 14 | 5 | —3 | 1 | 3 |
| Samedi | » | » | 4 | —3 | » | » |
| Total | 893 | 411 | 751 | 279. | 208.6 | 90.2 |
| **Besançon** | | | | | | |
| Dimanche | 16 | 13 | » | » | » | « |
| Lundi | 21 | 10 | » | » | » | » |
| Mardi | 19 | 6 | 11 | 1 | » | » |
| Mercredi | 17 | 8 | » | 0 | « | » |
| Jeudi | 19 | 13 | » | —6 | » | » |
| Vendredi | 22 | 8 | | —4 | » | » |
| Samedi | » | » | 1 | —2 | » | « |
| Total | 1008 | 449 | 250 | 312 | 235 | 33.1 |
| **Lyon** | | | | | | |
| Dimanche | 19 | 16 | 5 | —3 | » | » |
| Lundi | 22 | 8 | 9 | —2 | » | » |
| Mardi | 21 | 8 | 11 | 1 | » | » |
| Mercredi | 19 | 9 | 2 | —1 | « | » |
| Jeudi | 18 | 13 | 2 | 0 | » | » |
| Vendredi | 20 | 13 | 2 | 1 | 1 | » |
| Samedi | » | » | 4 | 0 | « | » |
| Total | 1102 | 571 | 810 | 321 | 140.7 | 113.7 |
| **Marseille** | | | | | | |
| Dimanche | 23 | 16 | 8 | 0 | » | » |
| Lundi | 24 | 12 | 14 | » | » | » |
| Mardi | 23 | 12 | 15 | » | » | » |
| Mercredi | 20 | 12 | 18 | 6 | » | « |
| Jeudi | 15 | » | 13 | 8 | « | 7 |
| Vendredi | 20 | » | 14 | 10 | » | » |
| Samedi | » | » | 14 | » | » | » |
| Total | 1194 | 680 | 962 | 499 | 110.2 | 60.5 |
| **Montpellier** | | | | | | |
| Dimanche | 18.3 | 14.9 | 11.2 | —3.3 | 0.6 | 5.1 |
| Lundi | 21.1 | 13.5 | 13.2 | 3.9 | « | 0.5 |
| Mardi | 18.0 | 14.0 | 12.8 | 9.0 | 0.5 | 3.5 |
| Mercredi | 16.9 | 14.2 | 12.9 | 5.9 | 2.4 | 3.3 |
| Jeudi | 17.9 | 15.5 | 10 8 | 6.2 | 12.7 | 0.3 |
| Vendredi | 14.3 | 7.9 | 15 5 | 8.1 | 0.2 | 0.3 |
| Samedi | 16.9 | 4.9 | 15.3 | 1.8 | 0.4 | « |
| Total | 1190.8 | 630. | 1220.6 | 562.7 | 139.6 | 120.9 |
| **Alger** | | | | | | |
| Dimanche | 17 | 14 | » | 9 | « | » |
| Lundi | 23 | 19 | • | 11 | » | 5 |
| Mardi | 24 | 20 | 18 | 11 | » | » |
| Mercredi | 21 | 17 | 21 | 13 | » | « |
| Jeudi | » | 14 | 21 | 12 | 5 | » |
| Vendredi | » | 14 | 18 | 13 | 2 | • |
| Samedi | » | » | 18 | 12 | » | 1 |
| Total | 490 | 677 | 689 | 450 | 18.2 | 23 |

**Observations.** Automne

# CUVES A VIN, ALCOOL

*avec ou sans revêtement en verre*

**BORSARI & C°** — **PARIS**, 8, Boulevard St-Martin (10e)
Ingénieurs-Constructeurs — **BÉZIERS**, 75, Boulevard de Strasbourg

*Adresses télégraphiques :* **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
*Téléphone :* **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

***Projets, devis, visites gratuits*** R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

## UN CÉPAGE SENSATIONNEL
### " Le Tank "

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.

Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à **M. MANUEL, A MONTSEVEROUX (Isère)**, qui offre également bois de greffages, plants greffés et raciné de toutes variétés.

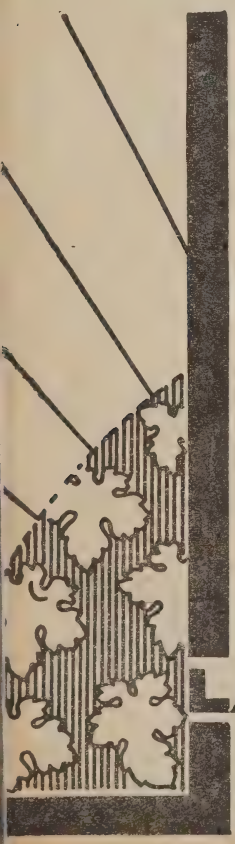
Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures.

# A VENDRE

**SEIBEL** 4643 - 4986 - 5409 - 5437 - 5455 6468 - 6740 - 6805 **Greffés sur 3309.**

**Boutures et Racinés** 4643 - 4986 - 4995 5213 - 5279 - 5409 - 5455 - 5760 - 5916 - 6905 6906. *Authenticité garantie.*

**Marcellin LEFAURE,**
Chevalier du Mérite Agricole.
Propriétaire-viticulteur aux **Sables**
**Villefranche** (Rhône)



## Souches bien nourries portent de belles grappes

Vos souches ne peuvent porter de belles grappes, abondantes et grasses, que si elles ont été bien nourries. Or, cette nourriture indispensable, le sol appauvri, ne peut la leur donner. Nourrissez-les donc vous-même avec du

# VIGOR

"l'aliment complet"
de la vigne.

# LA LITTORALE

BÉZIERS (Hérault)

**Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles**
AU CAPITAL DE QUATRE MILLIONS
Siège Social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V^e^)
USINE à BEAUCAIRE (Gard)
R. du C. Paris, n. 45,079.

## Traitements d'Hiver de la Vigne

contre APOPLEXIE, FOLLETAGE, PYRALE

# Pyralumnol

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques ;
Le seul produit à efficacité prolongée, à action durable.

***Notices et Renseignements sur demande***

Direction Commerciale : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER

# RECONSTITUTION

DES

# VIGNOBLES

## :: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

# Paul GROS & C^IE^

ROYAN
(Charente-Inférieure)

ALGER
(13, avenue Pasteur)

# 4986, 5409, 5455
# 6905 Greffés sur 3309

Boutures de 4986, 5409, 5213, 6468, 4643, 5455, 5912, 6905, etc.

## A. GUGLIERMINA

**Propr. CHERVINGES (Rhône)**

Prix-courant sur demande

Authenticité garantie

# LA BRUNISSURE DE LA VIGNE

Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

**Prix : 6 fr.; Franco Poste, 6 fr. 75**

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

## SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
# J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS

**CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)**

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.

**Caoutchouc** pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.

**Courroies** pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias, balais-racloirs, tapis caoutchouc.

**Vêtements imperméables** pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.

**Bandage cloisonné « Le Touriste »**, breveté S. G. D. G.

**Bandes pleines et Bandes américaines B. et S.** pour voitures attelées.

**Chaussures caoutchouc** pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes.** — **Talons tournants.**

AGENCES

A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

## SUCCÈS COMPLET AUX VENDANGES

***OFFRE GRATUITE***

*d'une intéressante brochure de 48 pages*

sur la

**Vinification parfaite**

**et Amélioration de Qualité des VINS ROUGES et BLANCS, fins et ordinaires**

AVEC LES

# RADIOLEVURES DE LA CLAIRE

ET LE

# BIOSULFITE JACQUEMIN

(**20** o/o anhydride sulfureux
et **20** o/o phosph. bi-ammonique en vol)

Résultats: **Amélioration générale du vin**

Augmentation du degré alcoolique
Bouquet plus développé
Clarification rapide
Conservation assurée

**DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.**

Brochure envoyée gracieusement sur demande adressée à

## L'INSTITUT JACQUEMIN

**MALZÉVILLE-NANCY (M.-&-M.)**

# ENGRAIS PLASMIN

**Fluoré Complet**

(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

**Fumure supérieure**

**pour CULTURE INTENSIVE**

**et VIGNES**

RÉSULTATS MERVEILLEUX

SUR TOUTES CULTURES

## Gros rendements

*Demander renseignements gratuits, analyse et prix*

**à INSTITUT JACQUEMIN**

**Malzéville (M.-et-M.)**

Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

# ESCA, FOLLETAGE APOPLEXIE

sont radicalement détruits ainsi que la PYRALE par une seule pulvérisation d'hiver au

# PYRALION SCHLŒSING

qui extermine en même temps une foule de parasites hivernant sous les écorces (***Cochylis***, ***Eudémis***, etc.)

**PLUS DE 30 ANS DE SUCCÈS ININTERROMPUS**

---

# FUMEZ vos VIGNOBLES

à gros rendement, et vos vignes anémiées par la surproduction ou les parasites,

avec l'engrais **PHOSPHO-INTENSIF**

Aliment complet, Reconstituant merveilleux des ceps.

---

## RECALCIFIEZ, PHOSPHATEZ, DESACIDIFIEZ vos TERRES au

# MICROPHOSPHATE SCHLŒSING

Engrais phosphaté riche (*26 o/o d'acide phosphorique insoluble*), impalpable (*plus de 75 o/o passant au tamis n° 200*), moins cher, aussi actif que les scories.

***Fabriquez vous-même à bon marché***

un excellent **MARC-ENGRAIS**

avec le **MICROMARC SCHLŒSING**

composé et fabriqué d'après la Méthode ROOS.

---

*Demandez Notices et Renseignements gratuits aux*

# USINES SCHLŒSING FRÈRES & Cie

**175, rue Paradis, MARSEILLE**

ou à leurs **Agents et Représentants**

**Agence et Dépôt à Bordeaux, 59 bis, cours Victor-Hugo.**

EDITION DE L'EST-CENTRE

47e Année. — N° 49 Dimanche 5 Décembre 1926

Tome LXXXVI

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le " Messager agricole du Midi " et " La Vigne Américaine "

Publié sous la direction de

**L. DEGRULLY & L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY.**

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

**COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE**

**R. Bichet**, professeur d'Agriculture à Villefranche.
**C. Blin**, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
**D. Donon**, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.
**L.-J. Grandvoinnet**, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain
**J. Guicherd**, Insp. gén. de l'Agric.
**G. Jannin**, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
**Lebrun**, directeur des services agricoles de la Marne.
**J.-B. Martin**, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
**L. Mathieu**, directeur de l'Institut Œnotechnique de France.
**L. Rougier**, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.
**Roy**, directeur des Services agricoles de l'Isère.
**Vermorel**, président du Comice agricole du Beaujolais.

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun.

**Il publie des planches coloriées hors-texte**

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **40** fr. — Pays étrangers, **70** fr.

**Le Numéro : 1 franc**

*Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces*
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

H9

# VIGNES AMÉRICAINES

Grandes plantations de pieds-mères permettant de satisfaire toutes demandes de
**Boutures greffables et Pépinières**

Pépinières non arrosées, situées en terrains calcaires et secs produisant des
**Racinés greffables** et de tout premier choix

***Greffés soudés — Authenticité garaatie***

**L. ROQUE d'ORBCASTEL & SOUCHON, propres à BELLOC**

**par ALZONNE (Aude)** Reg. du Com., N° 4987.

---

SULFATE d'AMMONIAQUE
20 o/o d'Azote ammoniacal

CIANAMIDE
15 ou 20 o/o
Azote ammoniacal

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
**4, Rue de l'Herberie, MONTPELLIER.** Tél.: 9-16
*envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques*
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
**BONS ENGRAIS AZOTÉS**
pour VIGNES

**EN VENTE** dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

---

# LA VIGNE NOUVELLE

**par les Hybrides producteurs directs**

**Un pied de 6.905**
le roi des hybrides noirs, 2me feuille de greffe en place, sur pied d'un an, porte-greffe 93-5.

## Viticulteurs, Propriétaires !

plantez le Roi des Hybrides

## SEIBEL 6905

**DISPONIBLE** très beaux greffés, racinés et boutures de ce merveilleux cépage, ainsi que d'autres très intéressants tels que :

4643-5437-5455-6186-6740-8216-8218 ; *en blanc*: 4986-5409-5658-6468-8402-8407, etc.

**Authenticité garantie**

Demandez Renseignements et Prix-courant franco à :

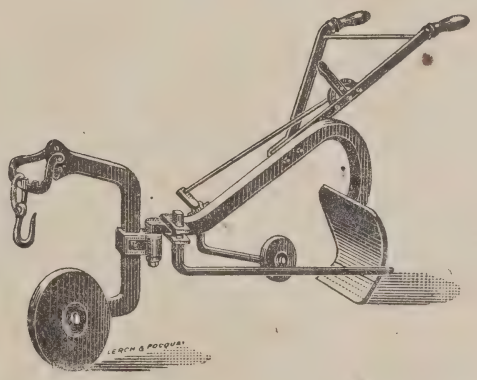
**M. JEAN MALOD**
Viticulteur-Pépiniériste
**Route de Marseille,**
**à MONTÉLIMAR (Drôme).**

# SUPERDÉCAVAILLONNEUR

# KIRPY

A LA FOIS

LE PLUS SIMPLE ET LE PLUS PERFECTIONNÉ



DÉCHAUSSAGE INCOMPARABLE DES VIGNES

SUPPRESSION DE TOUTE FATIGUE DU LABOUREUR

MÊME EN COTEAUX

## EXIGEZ-LE CHEZ VOTRE FOURNISSEUR

R. C. Agen. — 1064-1065

USINES **KIRPY**
LAYRAC (Lot-et-Garonne)

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles
AU CAPITAL DE QUATRE MILLIONS
Siège Social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V°)
USINE à BEAUCAIRE (Gard)
R. du C. Paris, n°. 45,079.

## Traitements d'Hiver de la Vigne

contre APOPLEXIE, FOLLETAGE, PYRALE

# Pyralumnol

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques ;
Le seul produit à efficacité prolongée, à action durable.

*Notices et Renseignements sur demande*

Direction Commerciale : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER

# RECONSTITUTION

DES

# VIGNOBLES

## :: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

# Paul GROS & Cie

ROYAN
(Charente-Inférieure)

ALGER
(13, avenue Pasteur)

47e Année. — N° 49 5 Décembre 1926.

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


L. Ravaz. ..... Chronique. — Utilisation du sulfate de fer ; — Les vertus du V. Berlandieri et de ses hybrides ; La production des vins des quatre départements gros producteurs ; — Question de regreffage ; — Exposition générale des vins du Mâconnais et du Beaujolais..... 533

J. Bernès..... Essais d'engrais sur vignes en 1926 dans le Var..... 541

G. Lamau..... Un nouvel appareil viticole ..... 543

René Lafon..... Modifications à apporter aux tailles Guyot simple et double (suite)..... 545

Albert Hugues..... Les dégâts des moineaux dans le Gard..... 548

Bibliographie. ..... La culture commerciale des raisins de table..... 550

Partie officielle..... Remboursement des droits de douane sur les blés... 551

Informations et communications de Sociétés agricoles. — L'Assemblée générale des Syndicats et Associations agricoles des Alpes et de Provence..... 551

Bulletin commercial. — Observations météorologiques


# CHRONIQUE

## Utilisation du sulfate de fer

On nous écrit :

« Comme vieil abonné du *Progrès agricole et viticole*, je viens vous demander comment agit le sulfate de fer quand on l'emploie en badigeonnage contre la chlorose (procédé Rassiguier).

Sait-on maintenant quelque chose de plus précis qu'il y a une vingtaine d'années (travaux de Guillon et Houdaille).

Comment se produit la diffusion du sulfate de fer dans le corps du végétal ?

L'effet se fait-il sentir sur des coupes de taille assez éloignées de la souche et toute la souche en est-elle imprégnée, surtout quand l'application a été faite à une distance assez éloignée de la souche.

Comment une si simple quantité de sulfate de fer peut-elle agir ?

Non seulement, il y a effet sur les plaies de taille en les cicatrisant et en les désinfectant, mais une autre action doit se produire sur les cellules et leur contenu.

Un examen microscopique permettrait-il d'observer cette action. Comment faudrait-il préparer les coupes pour l'observation.

Maintenant au point de vue plus pratique, croyez-vous à l'effet du badigeonnage au sulfate de fer pour combattre la gommose bacillaire, court-noué, chabot, morille, etc.

Beaucoup de vignerons font cette année, dans notre région, des badigeonnages au sulfate de fer un peu contre toutes les maladies et même avec

l'idée d'augmenter la maturation du bois dans les vignes très mildiousées. Que pensez-vous à ce sujet ? Je crois que le résultat que l'on pourra obtenir proviendra plutôt d'une atténuation de la chlorose *probable* en 1927 des vignes *fortement mildiousées* en 1926. Résultera-t-il, comme conséquence pratique, une meilleure montre et une meilleure fructificatien pour la prochaine récolte.

Dans l'espoir que vous voudrez bien répondre à ces questions bien que quelques-unes, surtout les premières importent peu aux viticulteurs qui ne se soucient que de l'efficacité du traitement, je vous en remercie à l'avance, etc. »

Si les réponses aux questions ci-dessus ont été données dans le *Progrès agricoleet viticole*, indiquez-moi seulement les nos ou les dates car j'ai la collection complète depuis 1892.

R. Couvreur-Périn.

Le sulfate de fer redevient à la mode ; il tend à reprendre toutes les vertus qu'on lui a données jadis, mais qu'il n'a pas conservées : les vertus des choses comme celles des hommes sont fluctuantes.

M. Coulondre, on se le rappelle, le considère comme un reconstituant des faibles, je parle des vignes, et c'est aussi l'opinion que M. Vivet s'est formée devant certains résultats de ses expériences.

En badigeonnage d'hiver, il hâte la destruction des écorces, qui se détachent en petits fragments et semblent ainsi servir moins facilement de refuge à l'Eudemis et à la Cochylis. Il ne semble pas que même les solutions concentrées à 30 — 40 o/o puissent détruire beaucoup de ces insectes. Admettons qu'elles en détruisent quelques-uns.

La partie de ces solutions qui pénètre dans la souche par les plaies de taille est toujours très faible : une goutte à la surface de chaque plaie qu'est-ce que cela peut bien représenter de sulfate de fer? Très peu de chose, mais le fer du sulfate agit à très faible dose, à dose infinitésimale. Il n'en faut pas des kilos comme pour l'azote, la potasse ; des traces suffisent : le fer est un de ces infiniment petits chimiques auxquels on tend de plus en plus à attacher de l'importance. Voyez d'autre part les effets, sur le reverdissement des feuilles chlorosées, des petites gouttelettes projetées par les pulvérisateurs.

Agissant à très faible dose, il semble que le mode de pénétration du fer dans la plante importe peu. Il pénètre normalement par les racines et ses effets sont très marqués. Par les grosses plaies de taille du tronc, des bras, il est également efficace, étant mobilisé vers les régions où il est utilisé, à la manière de toutes

les substances de réserve qui quittent les points où elles se sont accumulées pour se porter vers les lieux de leur emploi. Il est tout de même préférable, qu'au lieu d'être diffusé dans tout le corps de la souche, il soit concentré autour des yeux qui vont se développer : c'est pourquoi le badigeonnage des plaies de taille des coursons de l'année précédente et de l'année est le plus efficace. Par ces plaies il pénètre, d'après MM. Houdaille et Guillon, — et cela doit du reste varier avec le temps qu'il fait — jusqu'à 10 centimètres de profondeur, c'est-à-dire dans toute la longueur du courson à deux ou trois yeux, et cela se voit au microscope. Les yeux de ces coursons baignent donc en quelque sorte dans le sulfate de fer, qui, du reste, s'est transformé en tannate de fer, etc., — tandis que son acide sulfurique a du former du plâtre, etc.

Jusqu'ici pas de difficulté. Mais quand au lieu de courson à 2-3 yeux, il s'agit d'une longue branche à fruit ? Le fer mis sur la section terminale ne peut évidemment pas descendre jusqu'à la base. Donc seuls les yeux du sommet vont en bénéficier ? Nullement, tout le long bois en profite. C'est que en-dessous des yeux et tout à fait à leur base, il y a : 1° les empreintes des feuilles, à la surface desquelles aboutissent des vaisseaux largement ouverts ; 2° les plaies de taille des entrecœurs ou contre boutons ; 3° à l'opposé, les plaies de taille des vrilles. On peut presque dire que sur un long bois, les yeux ont un entourage qui assure leur alimentation en fer, quand on l'apporte par badigeonnage ou pulvérisation.

Comme toute substance toxique le sulfate de fer concentré n'aide pas à la cicatrisation des tissus végétaux ; il l'empêche plutôt, à moins qu'on n'entende par cicatrisation la destruction des tissus les plus rapprochés de la section. Il n'empêche pas les pleurs. Comment pourrait-il y parvenir ? Il n'y a habituellement pas d'organismes parasites dans les sarments des vignes normales Le sulfate de fer n'a donc pas à en détruire. Mais les tissus qu'il a détruits deviennent ensuite très favorables à des microorganismes divers : bactéries, champignons : tout cela est sans importance. Il ne peut rien non plus contre la gommose bacillaire, Chabot, Morille ; et il n'a jusqu'ici en rien amélioré l'état des vignes court-nouées, ni l'aoûtement des bois.

Ou plutôt si, il améliore l'aoûtement des bois des vignes qui se chlorosent — mais, on le voit, c'est en réduisant la chlorose, maladie, qui, comme le dit notre correspondant, sera certainement plus

forte en 1927 sur les vignes mildiousées que sur les vignes restées saines. On a donc raison de badigeonner en Champagne et ailleurs dans les terres où la chlorose se déclare d'ordinaire.

Et dans les autres? Dans les autres, le fer accroît aussi l'intensité de la couleur verte des jeunes pousses ; elles sont d'un vert plus foncé. En principe, c'est un bien, quoi qu'elles soient peut être un peu plus exposées aux gelées de printemps que celles à teinte plus claire — probablement parce quelles sont plus aqueuses.

Le sulfate de fer peut être aussi mis au pied de la souche dans des cuvettes de déchaussage. Seulement il s'y insolubilise vite. Il reste au point où il a été mis et n'atteint pas les racines, à moins qu'il n'ait été épandu par temps de pluie. Mais les racines ne fonctionnent pas l'hiver ou presque pas. L'efficacité doit donc être liée à l'époque de l'épandage ; la meilleure doit précéder un peu le départ de la végétation.

J'ai appliqué jadis de grandes quantités de sulfate de fer dans les trous de plantation d'une vigne située en terrain chlorosant, sauf erreur 5 kilos par pied.

Les premières années l'effet en a été très marqué, puis il s'est atténué et voici quelques années qu'il est nul. Il s'agit de vignes ayant maintenant une douzaine d'années. Il est certain qu'elles n'ont pas absorbé tout le fer qu'elles ont reçu. Celui-ci serait-il devenu insoluble en présence du calcaire du sol ?

Je pensais aussi obtenir des résultats intéressants en remplissant en partie les trous de plantation avec du minerai d'oxyde de fer réduit en poudre très fine. Résultat négatif sur toute la ligne. Et cependant les terres non calcaires, ferrugineuses sont extrêmement efficaces et leur efficacité persiste longtemps. Il y a là peut-être une question de solubilité.

## Les vertus du V. Berlandieri et de ses hybrides

M. Mir, ancien sénateur de l'Aude et qui dans son domaine des Cheminières consacre une partie de ses loisirs à des expériences intéressant soit l'Agriculture, soit la Viticulture, nous adresse l'intéressante lettre qui suit. Elle appelle l'attention sur des propriétés déjà soupçonnées, mais non encore nettement établies, du V. Berlandieri et de ses hybrides Il y a là quelque chose de nouveau et qui mérite examen.

En suite de ma lettre du 14 courant, que je n'ai pas encore jetée à la poste, parce que je voulais y joindre celle-ci, je vous envoie une note relative aux porte-greffes que j'ai rédigée après la visite d'un viticulteur pépiniériste du Tarn, M. Tibbal, vous le connaissez sans doute. J'ai pensé que vous auriez intérêt à connaître son opinion et les résultats de son expérience, sur 41 B, 333 E., 161-49 et le Berlandieri Laffont n° 9 (qu'il prône particulièrement, quoiqu'il soit très difficile au bouturage).

Vous m'avez écrit autrefois que pour les terres argilo-calcaires à dose élevée de chaux, 41 B est le meilleur porte-greffe (ou l'un des meilleurs (?) je ne me rappelle plus au juste et je n'ai pas sous les yeux votre lettre, conservée d'ailleurs).

J'ai cru que vous trouveriez intéressante l'appréciation de Tibbal, qui le dit en défaut dans les terres humides. Partagez-vous son opinion ?

Tibbal attribue à 333 E. précieuse qualité, si elle était incontestée, celle de prévenir le Court-Noué. Qu'on se le dise alors !

A remarquer le tournemain qu'à découvert Tibbal pour le bouturage du Laffont 9, en taillant après pousses de 10 centimètres.

J'appelle aussi votre attention sur la tendance de 161-49 à jaunir légèrement dans des terres ayant de 30 à 40 o/o de calcaire. Pourquoi M. Couderc qui avait un porte-greffe merveilleux (chez moi tout au moins et dans les Charentes) contre la chlorose, — le 157-11, très supérieur au 420 A son congénère, l'a-t-il abandonné pour propager son voisin 161-49 ? Il peut se bouturer plus facilement, oui, mais si, à raison même de cette faculté, qui indiquerait peut-être une pauvreté de sang Berlandieri, il résiste moins bien à la chlorose !

En ce qui touche les producteurs directs, l'année 1926, qui servira de contre épreuve et sera bienfaisante à cet égard, me décourage fort.

Aussi, pour le moment, je m'en tiens, pour les cépages blancs au 6.468, et j'abandonne les as prétendus, comme 5.409, et d'autres favoris, chez lesquels j'ai constaté du fox, sans que personne ose jeter le cri d'alarme.

Et pour les rouges, au 5-455 ou peut-être au 6.905. Pour des raisons personnelles d'expériences sur la production des vins petit Bordeaux, je retiens encore 6036, 6042 et 6831 à cause de leur goût de Cabernet (Voir Pèe-Laby, *Vigne nouvelle !*)

## Et voici la note rédigée après la visite de M. Tibbal :

*Porte-greffe.* — Le 41 B, de Millardet (Chasselas-Berlandieri) est d'après M. Ravaz l'un des meilleurs porte-greffe pour les terres compactes et très calcaires. M. Tibbal le trouve en défaut quand ces terres *sont humides.* Il lui préfère alors le 333 Ecole.

Le 333 E, obtenu par l'Ecole de Montpellier, qui est un Cabernet × Berlandieri est propre aux terres les plus calcaires et argileuses compactes, *lors même qu'elles sont humides.* C'est pour toutes les terres les plus calcaires, suivant M. Tibbal, le meilleur porte-greffe. Ne pas hésiter à le substituer au 41 B, si c'est l'avis de M. Ravaz.

Tous les deux d'ailleurs ont pour caractéristiques de résister au phylloxéra et au calcaire chlorosant et, en outre, de *hâter la maturation et de favoriser la fructification.* (Le 333 résisterait en outre au court-noué ! ! ! Ce serait bien intéressant.)

C'est au Berlandieri, dont ils sont issus, qu'ils doivent ces qualités.

Pourquoi ne pas préférer alors le Berlandieri pur sang à ces deux hybrides et à ses autres hybrides ?

C'est que le Berlandieri pur sang est très difficile au bouturage.

M. Tibbal me dit qu'il n'a obtenu au bouturage que la proportion de 5 o/o en 1925. Il est vrai et ceci est d'un haut intérêt, qu'en 1926, en taillant la bouture sur le pied-mère quand elles portent une pousse de dix centimètres, la réussite s'est élevée à 80 o/o. Il a opéré en avril, enterré la bouture comme d'ordinaire et recouvert de terre après avoir raccourci de moitié la pousse. Celle-ci se dessèche, mais à l'aisselle surgit et se développe une flèche. La pratique de ce bouturage spécial serait de nature à épuiser le pied-mère, si on ne le soutenait avec une fumure généreuse ou du Nitrate de Soude.

Il semble que de tous les Berlandieri purs, le B. Laffont n° 9 soit le meilleur. M. Tibbal ne cultive que celui-là. Car il y a Berlandieri et Berlandieri !

Parmi les autres hybrides de Berlandiéri, le Malégue 150-15 doit faire l'objet d'une citation particulière. Il est excellent dans les calcaires compacts ne dépassant pas 40 o/o. Son bouturage 80 o/o de réussite. Grande affinité avec tous les greffons.

Le Phénix (Riparia × Cordifolia × Berlandieri) est aussi un admirable porte-greffe dans les calcaires ne dépassant pas 40 o/o. Très estimé en Champagne. Bouturage facile. Avant qu'il ne soit greffé, sa feuille résiste bien aux cryptogames. Parce qu'il favorise la maturation et la fructification, il n'est que modérément vigoureux.

Se défier au delà de 30 o/o des Rupestrix × Berlandieri.

Le Couderc 161-49 qui a remplacé le 157-11 parce qu'il se bouture mieux, ne résisterait pas d'après M. Tibbal, à plus de 30 o/o de calcaires.

Il est certain que dans ma vigne de 6 hectares nouvellement reconstituée et greffée cette année, il y a une *légère*, très légère tendance à la chlorose, sur la pointe des feuilles.

*Producteurs directs.* — Retenir après l'épreuve de 1926 : S. 5.455 en noirs les trois à goût de Cabernet pour raisons personnelles (6.036, 6.042, 6831), 4.643 (?) gros producteur, qui a coulé un peu, et 6.905. Dans les blancs : 6.468, et pour la table 5.813. Rejeter les prétendues as, comme 5.409 et la plupart des Seibel, qui sont foxés.

Eug. Mir.

V. Berlandieri comme 333 de l'Ecole de Montpellier ne sont pas à l'abri du Court-noué : dans les anciennes collections de l'Ecole situées en terrain si mauvais que presque tout s'y rabougrissait. Berlandieri et 333 se sont aussi Court-noués, mais plus ou moins bien entendu. Je vois encore des greffes sur ce dernier nettement rabougries.

Les variétés de V. Berlandieri restées en bon état ont été transportées dans un autre terrain, meilleur sans doute, mais tout de même favorable à la maladie. Là les variétés de Rupestris, Lot, Martin, Ganzin, Fort-Worth, toutes, sauf R. de Brignais, qui semble être un Rupestris-Monticola ou autre chose, toutes sont

très Court-nouées, au point que certaines d'entre elles vont disparaître. A côté, les variétés de Berlandieri, sauf une ou deux, qui sont rabougries de naissance, sont saines. A côté aussi, les variétés de Riparia le sont également. Et sains, également francs de pied, les Riparia-Berlandieri. Par contre, sont court-noués la plupart des hybrides anciens de Rupestris-Berlandieri. Le Rupestris tend donc à Court-nouer tout ce qu'il pénètre.

Dans certaines expériences, Berlandieri a paru rester sain quand Rupestris devenait nettement Court-noué.

Il y a des plantations déjà vieilles sur V. Berlandieri dont quelques-unes sont établies en terrains favorables au Court-noué. Que sont-elles devenues? C'est ce qu'il importerait de savoir. Quelques-uns de nos lecteurs pourraient sans doute nous renseigner sur ce point intéressant.

Le V. Berlandieri a été peu utilisé, c'est parce qu'il se multiplie très difficilement par bouture.

Cependant, par divers procédés, on a pu obtenir parfois des résultats presque satisfaisants. La méthode de M. Tibbal, c'est le *bouturage en pousses* préconisé autrefois.

S'il s'agissait de grandes plantations, le V. Berlandieri pur serait pratiquement inutilisable. Mais le Court-noué n'occupe généralement que de petites étendues dans un domaine, et pour ces petites surfaces on peut toujours produire les racinés nécessaires. Mais encore faut-il que les espérances, que ce qui précède laisse entrevoir, ne s'évanouissent pas.

## La production des vins des quatre départements gros producteurs

Voici pour les quatre départements méridionaux gros producteurs, les résultats des déclarations de récoltes d'après les chiffres officiels :

| | Année 1925 | | Année 1926 | |
|---|---|---|---|---|
| | Récolte | Stocks | Récolte | Stocks |
| | — | — | — | — |
| Hérault..... | 14.379.003 | 469.569 | 10.216.477 | 216.931 |
| Gard..... | 4.089.640 | 142.591 | 3.193.987 | 58.517 |
| Aude..... | 7.193.699 | 421.709 | 5.428.973 | 136.825 |
| Pyrénées-Orientales.. | 3.914.056 | 68.523 | 3.124.014 | 35.553 |
| Totaux..... | 29.576.395 | 1.102.392 | 21.963.451 | 447.826 |

Différence en moins pour la récolte 1926... 7.612.944 hectolitres.
— — pour les stocks..... 654.566 —

## Question de regreffage

« Je vous serais extrêmement reconnaissant de vouloir bien me fixer dans la mesure du possible sur le point suivant :

Ayant procédé en 1925-1926 à d'importantes plantations de porte-greffes Rupestris du Lot j'ai eu au regreffage une certaine quantité de non reprises dûes, à mon avis, aux conditions atmosphériques particulièrement défavorables, an moment du greffage.

Le repiquage ne m'ayant pas donné en certains endroits toute satisfaction je me permets de vous demander votre avis sur le point suivant qui soulève une controverse avec mon moussègne.

Est-il nécessaire, comme ce dernier le prétend, d'arracher les porte-greffes dont le greffage initial et le repiquage ont été infructueux et de procéder à la mise en place de nouveaux porte-greffes ou bien comme des avis autorisés m'y incitent, puis-je laisser se développer le porte-greffe ainsi amputé pour effectuer un nouveau greffage au moment opportun.

Ce dernier procédé aurait sur le premier l'avantage d'être économique. Est-il cependant à recommander ?

Les terrains sont des terres d'Aspres, caillouteux à rendement très moyen ».

M. D.

Si nous comprenons bien, il s'agit de greffes faites sur place au printemps et dont les manquants ont été regreffés par exemple en juin de la même année. Ce regreffage la même année que le greffage est à conseiller.

Quant aux sujets greffés deux fois et qui n'ont pas repris, il n'y a qu'à les arracher pour replanter. C'est qu'en effet, quand bien même le sujet paraît vivant, il est épuisé par le développement des repousses, La soudure peut tout de même avoir lieu, mais elle est forcément incomplète et l'on a des souches qui poussent mal ou qui tentent sans cesse de s'affranchir.

## Exposition générale des vins du Mâconnais et du Beaujolais

Le dimanche 21 novembre, a eu lieu à Mâcon, l'exposition générale des vins (récolte 1906), avec concours et marchés organisés, comme tous les ans, sous le patronage de la ville de Mâcon, de la Société d'Agriculture de Mâcon, des Chambres de Commerce de Mâcon et de Villefranche, du syndicat du commerce des vins et spiritueux de l'arrondissement de Mâcon, de la Chambre syndicale du commerce des vins de Belleville-sur-Saône, de Villefranche, du comice agricole de la Chapelle-de-Guinchay, du

syndicat des représentants de commerce de l'arrondissement de Mâcon, du syndicat agricole de Mâcon.

Voici l'appréciation des produits exposés, formulée par M. Piat, président du syndicat du commerce des vins et spiritueux :

« Le beau temps persistant de l'été et de l'automne 1926 a permis de ne pas hâter les vendanges, d'éliminer l'acidité et d'attendre la maturité complète du raisin.

« Aussi les vins de 1926 présentent une belle couleur franche et leur limpidité est déjà parfaite.

« Dans les vins rouges de 3e et 4e catégories, le degré est plus élevé que celui des récoltes antérieures et la réussite générale est supérieure à celle de 1925.

« En 1re et 2e catégories, rouges, les vins se présentent bien complets, bien vinifiés et leur qualité est remarquable.

« Les vins blancs de 1re et 2e catégories ont une grande finesse et beaucoup de caractère, bien que corsés et généreux.

« En résumé, il paraît indiscutable que la récolte de 1926 est nettement et en tous points supérieure aux précédentes et qu'elle constitue la meilleure réussite obtenue depuis 1923.

« L'école de tonnellerie de la ville de Mâcon, qui rend de jour en jour plus de services, a exposé le travail remarquable de ses élèves, mais l'attention du jury a été particulièrement captivée par le travail merveilleux du directeur Chapelle. Il a exposé, en effet, un fût formant l'écusson des armes de Mâcon qui est un véritable travail d'art, en même temps qu'un chef-d'œuvre d'architecture et de tonnellerie. »

L. Ravaz.

---

# ESSAIS D'ENGRAIS SUR VIGNES EN 1926

## DANS LE VAR

Ces essais, subventionnés par l'Office Agricole, ont été organisés, au début de 1926, chez M. Blanc-Contarde, viticulteur à Salernes.

Le vignoble d'une surface de 13.750 mètres carrés comprenant 5.121 pieds (soit 3.725 pieds à l'hectare), a été divisé en 3 lots, afin d'étudier nettement l'influence des engrais azotés (sulfate d'ammoniaque)

— — phosphatés (superphosphate)
— — potassique (sylvinite riche).

Chaque lot était, à son tour, divisé en parcelles égales : une servant de témoin sans engrais ; les autres avaient reçu des doses croissantes de l'engrais expérimenté.

Voici les résultats obtenus, *rapportés à l'hectare :*

*Lot I. — Influence des engrais azotés.*

| | | |
|---|---|---|
| Parcelle 1. | Témoin, sans engrais, rendement..... | 7.807 kilos. |
| — 2. | 400 kilos super, 540 sylvinite.....<br>200 kilos sulfate d'ammoniaque..... | 9.975 — |

— 3. Mêmes doses super et sylvinite.....
235 kilos sulfate d'ammoniaque..... 11.983 —

— 4. Mêmes doses super et sylvinite.....
270 kilos sulfate d'ammoniaque..... 9.517 —

*Nota.* — Dans cette dernière parcelle, le déficit de récolte est dû à la coulure. Il n'est pas dit qu'il faille l'attribuer à un excès de végétation par surcroît d'azote.

*Lot II. — Influence des engrais phosphatés.*

Parcelle 5. Témoin, sans engrais..... 9.480 kilos.

— 6. 200 kilos sulf. amm. 540 ks. sylvinite.....
400 kilos superphosphate..... 9.584 —

— 7. Mêmes doses sulf. am. et sylvinite.....
480 kilos superphosphate..... 9.640 —

— 8. Mêmes doses sulf. am. et sylvinite.....
540 kilos superphosphate..... 10.761 —

*Lot III. — Influence des engrais potassiques.*

Parcelle 9. Témoin sans engrais..... 8.623 kilos.

— 10. 200 kilos sulf. amm. 400 kilogs superphos....
540 kilos sylvinite..... 9.603 —

— 11. Mêmes doses sulf. ammon. et superphos.....
800 kilogs sylvinite..... 10.102 —

*Conclusions.* — 1° Dans ces essais, les parcelles « témoins » ont donné une moyenne de 8.636 kilos, soit 2 k. 318 par pied ;

2° Les parcelles 2 et 6 qui ont reçu la même fumure sont comparables : rendements 9.975 et 9.584 kilos ; moyenne 9.779 kilos, soit 2 kgs 625 par pied. L'excédent moyen en faveur des parcelles fumées est donc de :

$$9.779 - 8.636 = 1.143 \text{ kilos}$$

qui, vendus en nature (raisins à 105 francs en moyenne, les 100 kilos, cette année) ou transformés en vin (8 hectolitres au moins évalués 150 francs l'un à la récolte) laissent un bénéfice brut de 1.200 francs environ.

Comme la dépense en engrais était de :

| | | |
|---|---|---|
| 200 kilogs sulf. amm. à 140 francs..... | 280 fr. | 632 fr. |
| 400 kilogs superphos. à 28 francs..... | 112 » | |
| 540 kilogs sylvinite à 26 francs..... | 140 » | |
| Epandage et enfouissement environ..... | 100 » | |

Le *bénéfice net* de la fumure est alors de : 568 fr.

3° C'est la parcelle 3 qui a donné la plus forte récolte à l'hectare.....:

11.983 kilos

soit un excédent de : 3.347 kilos par rapport à la moyenne des témoins.

Au prix ci-dessus des raisins ou du vin, le bénéfice brut est voisin

| | | |
|---|---|---|
| de..... | | 3.515 fr. |
| La dépense étant de : | | |
| 235 kilos sulf. ammon. à 140 francs..... | 329 fr. | |
| 400 kilos superphos. à 28 francs..... | 112 » | 681 fr. |
| 540 kilogs sylvinite à 26 francs..... | 140 » | |
| Epandage et enfouissement environ..... | 100 » | |
| Le *bénéfice net* de la fumure ressort (par hectare), à..... | | 2.834 fr. |

De la comprraison des conclusions 2 et 3, il ne faudrait pas retenir qu'un supplément de 35 kilos de sulfate d'ammoniaque a pu, seul, accroître le rendement aussi fortement. Cela montre qu'en agriculture de très nombreuses influences peuvent agir ; qu'en expérimentation, il faut être très circonspect et faire des recherches plusieurs années de suite.

On peut dire néanmoins que la spéculation a été extrêmement avantageuse. Puisse-t-elle servir d'exemple aux viticulteurs qui n'emploient pas d'engrais ou qui appliquent des fumures incomplètes, mal équilibrées, sans méthode.

J. Bernès,
Directeur des Services agricoles.

# UN NOUVEL APPAREIL VINICOLE

Au cours d'un récent article traitant de la conservation des marcs de raisins (*Progrès Agricole* du 26 septembre 1926), M. le Professeur Ventre n'a pas manqué d'attirer l'attention des intéressés sur l'importance du tassage du marc au moment de son ensilage.

Ce tassage qui, habituellement, s'effectue aux pieds ou en roulant sur le tas de marc un fût plein d'eau est souvent incomplet, il est toujours onéreux.

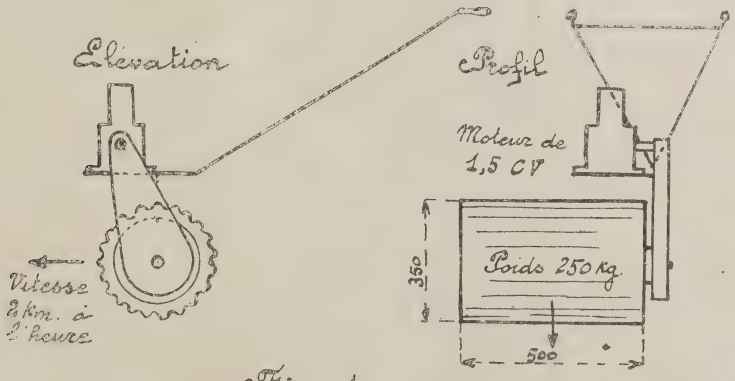



Fig. 1

La réalisation d'un appareil permettant de tasser mécaniquement le marc paraît pourtant bien facile.

On peut concevoir deux types de tasseurs de marc : Les uns seront munis

d'un organe actif ayant la forme d'un cylindre pesant qui roulera sur le marc ; l'organe actif des autres sera au contraire animé d'un mouvement vertical alternatif.

Le plus simple des appareils du premier genre n'aura qu'un seul cylindre entraîné par une transmission convenable et finalement par un petit moteur

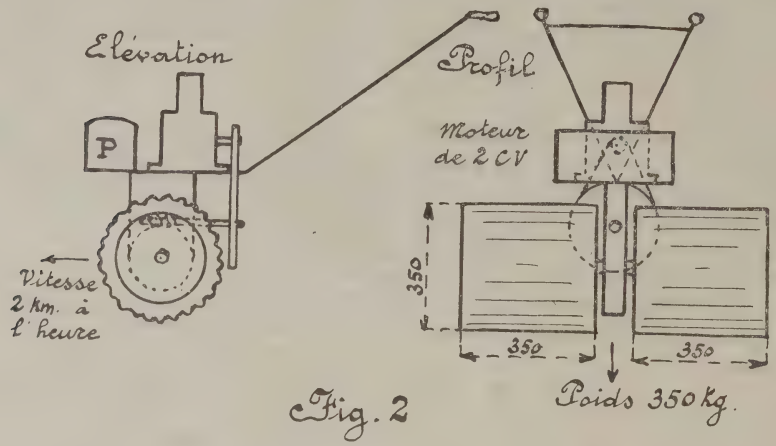



Fig. 2

à essence ou électrique. La direction et l'équilibre seront assurés par des mancherons ; la transmission sera évidemment pourvue d'un débrayage.

La fig. 1 est le dessin schématique de ce tasseur et indique approximativement ses côtés d'encombrement..

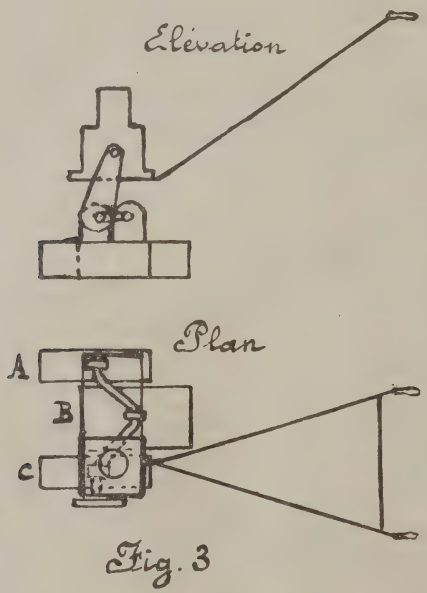



Fig. 3

Au lieu d'un seul cylindre on peut en placer deux aux extrémités d'un même arbre. La fig. 2 représente cette nouvelle disposition, elle est séduisante, mais entraîne des complications dans la transmission qui doit per-

mettre aux deux cylindres de tourner dans les virages à des vitesses différentes.

Dans tous les appareils rotatifs on devra équilibrer la réaction de l'effort moteur, soit par la position même du moteur (fig. 1), soit par un contre poids P (fig. 2). Un galet placé sous les mancherons peut également assurer ce rôle.

L'appareil à mouvement alternatif (fig. 3) sera constitué par plusieurs corps pesants A. B. C. (fig. 3) reliés par des bielles à un arbre coudé entraîné par un moteur avec interposition d'une transmission convenable.

Les deux corps A et C seront soulevés simultanément par l'arbre coudé qui prendra appui sur le corps B et lorsque cet arbre aura fait un demi-tour c'est alors le corps B qui sera soulevé par l'arbre coudé prenant cette fois appui sur les corps A et C.

Ainsi le marc sera pilonné sous l'appareil et à chaque tour de l'arbre coudé un léger déplacement en avant se produira.

Tous les appareils précédemment décrits paraissent également admissibles, seuls des essais méthodiques pourront désigner le meilleur.

Comme le tasseur de marc paraît répondre à un réel besoin et que la vente de plusieurs centaines de ces instruments est absolument assurée, nous avons la conviction qu'un industriel prendra nos idées en considération.

G. Lamau,
Chef de travaux de Génie Rural.

---

MODIFICATIONS A APPORTER

# AUX TAILLES GUYOT SIMPLE ET DOUBLE [1]

### Etablissement du ceps

**Première année.** — *Taille à la plantation.* — Les greffés-soudés peuvent être plantés taillés ou non taillés. D'une façon générale, dans les sols très bien préparés, où la terre servant au buttage est fine, meuble et non enherbée, on taille le jeune plant à un œil apparent.

En juillet, on attache solidement au raphia, jonc, etc., le sarment le plus vigoureux au piquet de plantation et on supprime les autres rameaux.

Si l'attache ne peut être fait avec soin, il est préférable de laisser deux sarments sur le jeune plant.

### Greffes plantées sans être taillées

Dans les sols incomplètement préparés au moment de la plantation (défoncement tardif, surface du sol insuffisamment meuble, avec mottes, plantation tardive, etc.), il y a avantage à planter la greffe *sans la tailler*, ou en la rognant à 20 ou 25 centimètres. Dans ce cas, il n'y a aucun ébourgeonnement à faire au cours de l'été ; il suffit d'attacher au piquet de plantation, soit le sarment de l'année précédente, soit l'une des pousses de l'année (Fig. 15).

(1) Voir pages 425, 466 et 518.

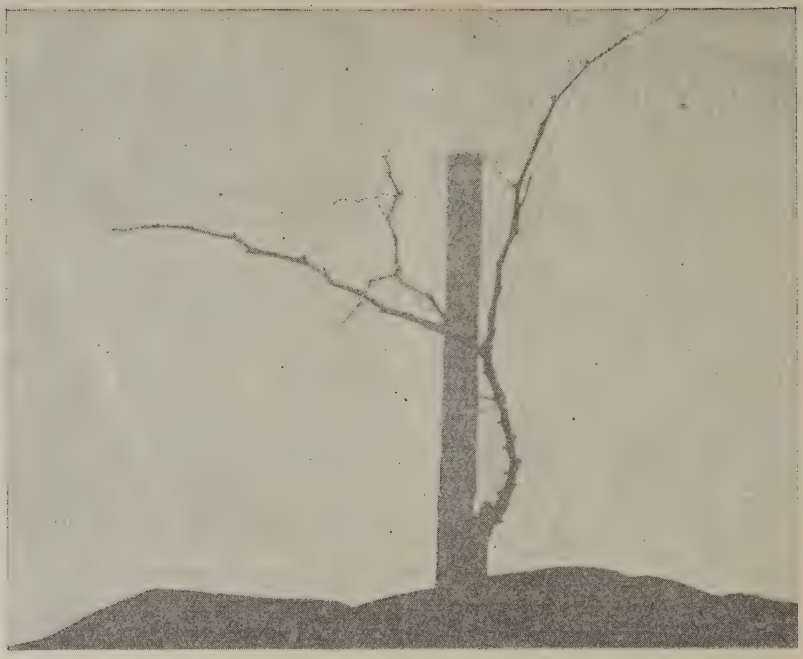


Fig. 15.
Jeune greffe mise en place sans avoir été taillée.
2e année — avant la taille.

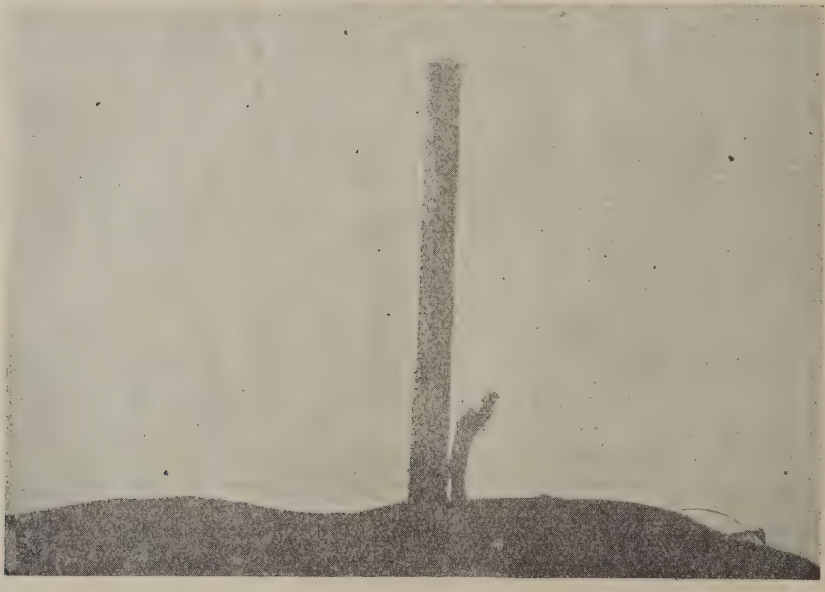


Fig. 16. — 2e année — après la taille
(conserver 2 yeux ou tailler à 2 ou 3 centimètres).

**Deuxième année.** — 1er **cas** : *Greffe taillée à 1 œil à la plantation.* — Tailler *à deux yeux* le sarment conservé à l'ébourgeonnage ou celui le plus droit et le plus gros s'il y en a plusieurs, en faisant la coupe au milieu d'un œil (onglet).

**2me cas.** — *Greffe plantée sans avoir été taillée.* — Dans ce cas, tailler sur le bois de l'année précédente à 2 yeux et si les emplacements des yeux ne sont pas bien apparents, tailler à 2 ou 3 centimètres du greffon en faisant la coupe au milieu d'un nœud (Fig. 16).

*Ebourgeonnage.* — Lorsque les gelées ne sont plus à craindre (commencement de juin), ébourgeonner le jeune plant en ne laissant de préférence qu'un seul sarment, celui placé le plus verticalement. Ce sarment doit être attaché avec soin au piquet de plantations d'abord, puis au fil de fer ensuite (Fig. 17).

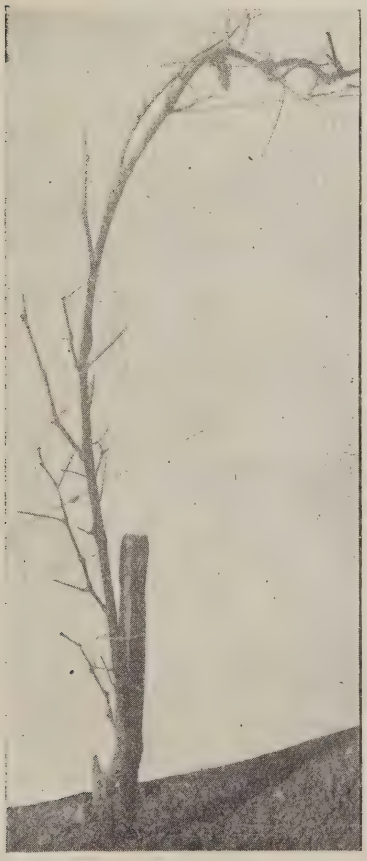


Fig. 17.
2e année — avant la taille.
Palissage soigné.

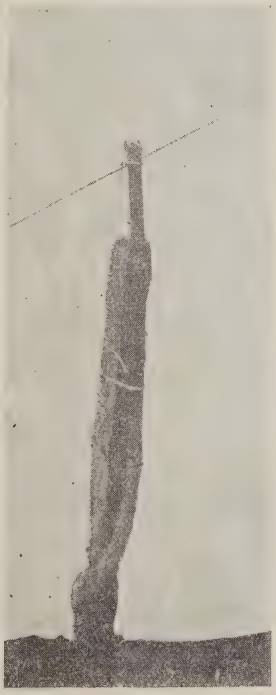


Fig. 18.
3e année — après la taille.
attachage soigné.

En ne laissant qu'un seul sarment on favorise le grossissement de la base du cep.

Si l'attachage aux piquets de plantation et par la suite aux fils de fer ne peuvent être faits avec soin, il est préférable de laisser 2 sarments, en cas de rupture de l'un d'eux par les vents, les attelages ou les instruments.

3me cas. — *Greffe sur place la deuxième année de plantation.* — Le greffon ayant toujours deux yeux lorsque les pousses de l'œil supérieur se développent normalement, il faut supprimer celles de la base au premier ébourgeonnage.

Sur les greffes vigoureuses, il se développe souvent plusieurs bourgeons au même point, provenant du même œil ; un bourgeon principal au centre et deux bourgeons cadets insérés sur l'aîné. Comme l'indique M. le Professeur Ravaz (1) : « Sortis du même œil les « cadets pressent et « étranglent l'aîné comme les branches d'un acacia pyramidal pressent et « étranglent le tronc... si ces sarments deviennent les bras d'un gobelet ou d'un Guyot double, comment ces bras qui se coïncent mutuellement se développeront-ils ? » Après avoir ainsi posé la question aux viticulteurs, M. Ravaz donne lui-même la meilleure réponse :

« Si les bras des souches ne doivent pas partir exactement du même « point, les pousses cadettes doivent être supprimées par un ébourgeon- « nage dès qu'elles se montrent. Et ainsi toute la puissance du cep est « concentrée sur le sarment principal, sur lequel ultérieurement, par la « taille, on fera naître les bras où l'on voudra. Bien entendu, ce sarment « privé de ses coadjuteurs doit être consolidé contre le vent par un piquet « ou par l'exhaussement de la butte ».

(*à suivre*).

René Lafon,
Ingénieur agricole (E. A. M.).

---

# LES DÉGATS DES MOINEAUX DANS LE GARD

En Amérique où les moineaux venus d'Europe furent introduits en grande pompe, ses dégâts sont tels qu'on a dû les mettre à l'index depuis de longues années, il en est de même des étourneaux qui viennent d'être classés indésirables. Les législateurs du cru ont décrété qu'à l'avenir, toute introduction d'animaux européens devait être étudiée avec la plus complète circonspection.

Ainsi nous voyons les Américains protecteurs enthousiastes de leur faune, mais qui nous reprochent nos insouciantes destructions, en arriver à formuler dans leurs imprécations nationales de :

« Voir le dernier moineau à son dernier soupir,
Le franc à un centime et le Dollar grandir ! »

---

(1) Soins d'été à donner aux greffes, par M. L. Ravaz (*Progrès Agricole et Viticole*, du 19 mars 1922),

Ce n'est pas seulement en Amérique que le moineau fait des siennes ; une revue spéciale nous apprend qu'en Belgique la question du moineau est à l'ordre du jour.

Disons qu'il n'est pas nécessaire de courir en des contrées plus ou moins éloignées, pour y relever les méfaits du moineau ; ses dégâts, dans le Gard, pendant certains mois de l'année 1926, ont été trop considérables pour ne point attirer l'attention des agriculteurs.

Dans certaines régions la récolte des cerises a été fortement endommagée, plus tard les céréales à maturité précoce, les paumelles en particulier, ont été à tel point attaquées, que pour quelques communes touchant au bord du Rhône, M. le Préfet du Gard s'est vu obligé à autoriser la chasse aux moineaux pendant les mois de juin et juillet.

J'ai tenu à me renseigner dans les localités les plus éprouvées, on m'a parlé de « dégâts considérables, de récoltes abimées ». J'aurais voulu voir fixer un pourcentage résumant la perte des récoltes atteintes, chose que je n'ai pu obtenir. Le secrétaire de Mairie n'a pas souvent la compétence nécessaire en la matière agricole et Monsieur le Maire, hélas ! tous les électeurs le savent, pas mal d'autres chats à fouetter.

J'ai dû me rabattre sur ma localité Saint-Geniès de Malgoires, qui n'a pas été parmi les plus éprouvées et où l'on n'a point fait appel aux foudres préfectorales ni fait parler la poudre en juin et juillet à l'encontre des moineaux. Je parlerai peu des cerises, les pierrots les adorent, au point de ne pas donner le temps de mûrir aux variétés précoces, car notre oiseau est un épicurien et un gourmet, toutes les primeurs le tentent, il fait le désespoir des jardiniers et l'a fait en 1926 plus qu'à l'ordinaire par ce que plus nombreux. Ce n'est pas là-dessus que je veux l'accabler, bien qu'il le mérite.

Dès les derniers jours de mai et les premiers de juin, toutes les terres en paumelle à maturité précoce, placées aux abords du village, des mas, de la station, des masets du chemin de fer, ou de toute habitation isolée dans la campagne, étaient envahies par des bandes nombreuses de moineaux picorant aux épis, un peu plus tard les petites parcelles de terrain en colza, dont la culture tend à se généraliser dans notre region sur des surfaces de peu d'étendue, voyant encore arriver les moineaux ouvrant les gousses, et gaspillant ainsi beaucoup plus de graines qu'ils n'en consommaient. Dans cette culture, ils étaient aidés par les linots fort abondants, les chardonnerets et les verdiers également communs. Qu'on ne vienne pas nous dire que nous manquons de ces derniers oiseaux ; ils sont, n'en déplaise à MM. les Parisiens et gens du Nord, beaucoup plus abondants ici que dans les campagnes du septentrion.

Les moineaux dans les paumelles ont fait subir une perte moyenne de grains de 700 à 800 kgs à l'hectare. Un propriétaire plus éprouvé a dû faire faucher en fourrage blanc. Fourrage détestable qu'une paumelle au trois quarts de sa maturité ! La perte côté grains dans ce cas est totale. Comme nous serons l'hiver prochain, sinon plutôt, obligés de manger dans notre pain quotidien la paumelle et autres succédanées, en l'absence de blé, que le kilog de pain approche de trois francs, les pertes pour la totalité des consommateurs restent importantes et éprouvent chacun de nous.

Dans les colzas, les dégâts, évalués après enquête, nous ont permis de compter 2.400 à 2.800 francs de manquant à l'hectare comme valeur de graines récoltées.

Moins catégorique que les Américains, je ne demande pas la mort du der-

nier moineau ! il n'est nécessaire pour me contenter que d'en voir réduire le nombre par le fusil et les chasseurs réguliers, ce qui ne coûterait pas un sou à l'Etat et lui rapporterait même par la vente de la poudre. La protection exagérée dont profite le pierrot, est soyons poli... absurde ! à tous les points de vue. Déclarer tabou, par ce que sédentaire, un oiseau qui trop nombreux occasionne les dégâts que nous signalons et qui devrait être coté à sa juste valeur au Ministère de l'Agriculture.

Puisqu'on nous habitue à n'avoir d'yeux et d'oreilles que pour les méthodes américaines de protection des oiseaux — dont nous sommes un partisan mesuré autant que quiconque — nous dirons : Voyez en Amérique, l'estime en laquelle on tient le moineau ?

Pour ne pas avilir le franc et grandir ou grossir le dollar, tâchons de récolter le plus de grains en France et ne le laissons pas gaspiller aux moineaux ! Non plus que dresser procès-verbal de chasse, à un chasseur avec permis qui en période d'ouverture tuera un pierrot ! Est-ce trop demander ?

Albert Hugues.

## BIBLIOGRAPHIE

**La Culture Commerciale des Raisins de table. — Les meilleures variétés,** par H. Latière, ingénieur agronome, rédacteur en chef des « Cultures Fruitières » et « Revue Générale d'Horticulture », propriétaire des Grapperies de Provence, chevalier de la Légion d'honneur. — Un volume broché, largement illustré : Frs 7,20, franco 8 francs. — Librairie Spéciale Agricole, 58, rue Claude-Bernard, Paris V^e^.

La culture des raisins de table, autrefois centralisée dans la région fameuse de Thomery, a pris ces dernières années, une extension considérable.

Dans le Sud-Ouest, notamment, les vignobles constitués en Chasselas et autres variétés sont devenus fort nombreux et assurent des revenus importants aux vignerons d'Agen, de Moissac, de Montauban et autres lieux.

Dans la région méridionale, en Vaucluse, dans le Var, les Alpes-Maritimes, l'Hérault, le Gard, les Pyrénées-Orientales, les Bouches-du-Rhône, des plantations importantes de Chasselas, de Servant, de Plant-Vert, de Saint-Jeannet, de Cinsaut, d'Œillade, d'Olivettes, de Dattier de Beyrouth ont été faites et leur production donne lieu à un trafic des plus importants sur Paris, Lyon, Saint-Etienne, l'Angleterre, l'Allemagne et même les pays scandinaves.

L'intérêt de la culture des raisins de table n'est pas discutable aujourd'hui.

Cet ouvrage paraîtra en trois volumes : 1° *Les meilleures variétés ;* 2° *la conduite des cépages à raisin de table ;* 3° *le commerce des raisins de table.*

C'est le premier de ces volumes : « Les meilleures variétés » qui est mis en vente aujourd'hui. Il renferme des données d'une grande portée pratique sur les principaux raisins à cultiver et il sera consulté avec profit.

# PARTIE OFFICIELLE

**Remboursement des droits de douane sur les blés.**

Le Président de la République française.....

Décrète :

Art. 1er. — Conformément aux dispositions du décret du 18 octobre 1926, les blés tendres destinés à la panification, importés avant le 1er janvier 1927, bénéficieront du remboursement de 8 francs par quintal sur le montant des droits de douane, sous la réserve que les justifications prévues à l'article 4 du décret du 18 octobre 1926 portant application de la loi du 9 août 1926 auront été fournies aux préfets avant le 1er février 1927.

Art. 2. — Par application du décret du 18 octobre 1926, un décret rendu en conseil des ministres fixera ultérieurement, s'il y a lieu, le taux et les modalités de remboursement des droits de douane sur les blés importés à partir du 1er janvier 1927.....

Fait à Paris, le 20 novembre 1926.

Gaston DOUMERGUE.

# INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**L'Assemblée Générale des Syndicats et Associations Agricoles des Alpes et de Provence.** — L'Assemblée générale annuelle de l'Union des Syndicats Agricoles des Alpes et de Provence aura lieu à Marseille, les 11 et 12 décembre, dans la grande salle de réunions de la Caisse d'Epargne des B. D. R., place Estrangin. La réunion des délégués du samedi est plus spécialement réservée aux comptes rendus de fin d'année de l'Union et de ses institutions annexes et services divers. A la réunion générale du dimanche matin, on étudiera les grandes questions ci-après particulièrement d'actualité :

La politique monétaire de la France et l'avenir de l'agriculture, par M. Sauvaire-Jourdan, professeur d'Economie politique à l'Université d'Aix-Marseille ; La question douanière, par M. Gustave Coste, vice-président de la Confédération générale des Vignerons ; La sélection des blés de semence, par M. Amalbert, professeur d'Agriculture ; L'exportation des produits agricoles, par M. Zirneld, Directeur de la Coopérative de l'Union Centrale des Syndicats agricoles ; Un danger pour la population rurale et les troupeaux : la mélitococcie, par M. le Dr Ranque ; Exposé et discussion des vœux, etc.

Le banquet aura lieu ensuite au Château des Fleurs (rond-point du Prado). Les Associations agricoles sont invitées à envoyer d'urgence au Sécrétariat de l'Union (34, rue de l'Arsenal, Marseille), les vœux qu'elles désirent soumettre à l'Assemblée ainsi que les adhésions aux réunions et au banquet.

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les affaires traitées au cours de la dernière huitaine, dans les Entrepôts parisiens, ont été moins importantes, car, en dehors de quelques réassortiments urgents, les achats sont presque arrêtés. Aussi les prix sont-ils restés presque inchangés. On a payé des vins rouges du Midi 8° de 185 à 187 fr., des 9° de 188 à 196 fr., des 10° de 203 à 216 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares de Paris.

La Chambre syndicale du commerce en gros des vins et spiritueux de Paris et du département de la Seine a rappelé à ses adhérents quel intérêt ils ont à prendre part aux élections consulaires, qui auront lieu à la fin de cette année, de façon à ce qu'un des représentants du commerce des vins ait sa place dans l'assemblée consulaire.

Les détaillants qui ont beaucoup de marchandises en magasin, par suite de leurs achats de ces temps derniers, font des demandes un peu moins suivies en ce moment. On voit affichés dans Paris, les vins rouges courants 8° de 2,40 à 2,50 le litre ; les 9° de 2,55 à 2,65 ; les 10° de 2,70 à 2,90, suivant quartiers et qualités.

**Gard. — Nîmes. — *Cours de la Commission officielle* :**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 22 nov. | Cours du 29 nov. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8°..... | logé 7 fr. | Aramon | Aramon |
| 8 à 9°..... | le degré | 7 à 8° 17 à 18 fr. | 7 à 8° 17 à 18 fr. |
| 9 à 10°..... | non logé | Montagne | Montagne |
| 11°..... | 6 à 7 fr. | 16 fr. | 16 fr. |
| 11 à 12..... | le degré | le degré | le degré |
| Costières..... | | Blanc d'aramon | Blanc d'Aramon |
| Rosé, paillet, gris.... | 7 fr. 50 le d. | 18 fr. le degré | 18 fr. le degré |
| Blanc Bourret..... | 7 f. 75 le deg. | Rosé | Rosé |
| Blanc Picpoul..... | | 18 à 19 fr. le degré | 18 à 19 fr. le deg. |

**Alès** (Gard). — Après la période si active aux achats de ces derniers temps, vient succéder celle du calme. En effet, depuis quelques jours, rares sont les demandes. Malgré cela, pour l'instant, les cours ne fléchissent pas et restent les mêmes. Il faut toujours payer de 16 à 17 fr. le degré pour les vins rouges et 18 à 20 fr. le degré pour les vins blancs, rares cette année. Le tout à la propriété tous frais en sus.

**Vauvert.** — M. Ausset, propriétaire à Gallician, a vendu à une maison de la région 210 hectolitres vin rouge carignan, 12°5, au prix de 212 fr. 50 l'hectolitre.

**Hérault. — Montpellier.** — *Bourse de Montpellier*

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 23 nov. | Cours du 30 nov. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8 1/2..... | | 8 à 9° 145 à 155 | 8 à 9° 145 à 155 |
| 9°..... | 55 | 9 à 10° 156 à 163 | 9 à 10° 156 à 163 |
| 10°..... | à | 10 à 11°1/2 164 à 175 | 10 à 11° 1/2 164 à 175 |
| 11°..... | 75 | 9 à 10° 160 à 180 | 9 à 10° 160 à 180 |
| Rosé..... | 7 à 7 fr. 50 le d. | 10 à 11° 180 à 190 | 10 à 11° 180 à 190 |
| Blanc de blanc..... | 8 à 8,50 le d. | 9 à 11° 180 à 200 | 9 à 11° 180 à 200 |

**Cette**. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 24 novembre 1926

Vins rouges courant de 8 »»» degrés, de 145 à 175 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés 160 fr. à 180 fr. ; blanc, 9 à 11° 180 à 200 fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 15,50 à 16,50 ; rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 15,50 à 16,50 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 270 à 275 fr. l'hecto ; Algérie blanc, pas d'affaires ; Espagne, rouge 11°5 à 12°, 195 à 200 ; rosé, 205 à 210 ; blanc et rouge 14°5 à 15°, 270 à 280. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

**— Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 19 nov. | Cours du 26 nov. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8° | | » | » |
| 9° | Logé | 9° 150 à 162 fr. | 9° 150 à 162 fr. |
| 10° | 7 fr. le d. | 10° 162 à 172 fr. | 10° 162 à 172 fr. |
| 11° | | 11° 170 à 180 fr. | 11° 170 à 180 fr |
| Vins rosés 8° | 7,25 à 7,50 le deg. | 160 à 190 fr. | 160 à 190 fr. |
| Vins blancs | 8 à 8,75 le deg. | 200 à 220 fr. | 200 à 220 fr. |

**Pézenas**.— Cours des vins, semaine du 20 au 27 novembre 1926 :

Récolte 1926. Vins rouges, de 8 degr. pas d'affaires; de 9° de 150 à 155 fr.; 10°, de 160 à 165 fr. de 11° et au-dessus, de 165 à 180 fr.

Rosés, de 150 à 190 fr. l'hecto; blancs, de 180 à 230 fr. l'hecto ; Clairettes de 220 à 260 fr. l'hecto.

L'hectolitre nu, suivant couleur et qualité et conditions d'enlévement.

**Olonzac**. Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 28 novemb.

Vins rouges, de 9 à 10°, de 160 à 170 fr. l'hecto ; 10 à 11°, 170 à 175 fr.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

**Aude. — Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 18 nov. | Cours du 25 nov. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 7 à 8 | logé | » | » |
| 8 à 9° | 7 francs | 145 à 160 fr. | 145 à 160 fr. |
| 9 à 10° | le degré | 160 à 170 fr. | 160 à 170 fr. |
| 10 à 11° | non logé | 170 à 175 fr. | 170 à 175 fr. |
| 11° et au-dessus | 6 fr. 50 le deg. | » | » |

**Carcassonne**. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 20 au 27 novembre 1926 :

Vins rouges de 9 degrés, de 153 à 160 fr.; de 10 degrés, de 160 à 168 fr.; de 11 degrés, de 170 à 175 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

**Lézignan** (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 : Marché du 24 novembre.

Minervois 9 à 10°, 17 à 16 fr. ; de 10 à 12°, 16 fr. le degré ; Corbières 10 à 12°, 16 fr. le degré.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en

sus, suivant qualité, situation et conditions, et avec appellation d'origine Minervois ou Corbière.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**. — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 20 nov. | Cours du 27 nov. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8°. | logé | 140 à 145 fr. | 140 à 145 fr. |
| 9° | 7 fr. le degré | 150 à 155 fr. | 150 à 155 fr. |
| 10° | non logé | 160 à 165 fr. | 160 à 165 fr. |
| 11° | 6 fr 50 le deg | 170 à 175 fr. | 170 à 175 fr. |
| 11 à 12° | | 190 à 195 fr | 190 à 195 fr. |
| 12 à 13° | | | |

GERS. — **Auch**. — Vin rouge de 37 à 38 fr. le degré ; vin blanc de 38 à 40 fr. le degré (le tout la barrique de 228 litres).

GIRONDE. — **Bordeaux**. 25 novembre. — Les transactions subissent un léger arrêt, cela s'explique, d'une part, parce que les commerçants ont fait une partie de leurs approvisionnements nécessaires, et d'autre part, parce qu'il en est ainsi tous les ans à pareille époque. Le mouvement sur les grands vins, quoique diminué, continue ; on nous signale l'achat des vins de château Palmer (Cantenac) 1926 à 23.000 francs le tonneau. Des transactions assez nombreuses ont été faites en vins de Blayais et du Bourgeais. Les affaires en vins courants sont plus faibles, les prix semblent être devenus stationnaires, on cote les vins rouges de 1,800 à 2.000 francs le tonneau nu, et les blancs de 2.000 à 2.200 francs.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille**. — Cote officielle des vins. Marché du 24 novembre. Région vins nouveaux rouge 9°, 142 à 160 fr.; 9 à 10°, 160 à 172 fr ; 10 à 11°, 172 à 187 fr. l'hecto ; rosé 17,75 à à18 fr. 50 le deg.; blanc 19 à 20 fr. le degré, suivant qualité, couleur, éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus. A majorer de 95 fr. pour revente par le détaillant.

Vins nouveaux d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 190 à 215 fr. l'hecto ; 11 à 12 deg. 210 à 225 francs l'hectolitre.

Tunisie : de 11 à 12°, 200 à 215 fr. l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

CÔTES-DU-RHÔNE. — **Cornas**. — Les vins renommés de notre petit pays sont de plus en plus recherchés.

Les ordinaires, 10°5 minimum, qui sont surtout achetés par les cafetiers de Valence et la région et les consommateurs amateurs d'un bon vin de table se vendent de 210 à 250 fr. l'hect.

Pour les coteaux, 12° et au-dessus les prix de 600 à 800 fr. l'hect. sont courants.

La récolte — déficitaire de moitié — s'enlève rapidement.

ALGERIE. — **Alger**. — Du 20 novembre 1926.

Vin rouge extra, le degré 17 fr. à 18 fr. 50.

Toutes qualités réunies, le degré, 16 fr. à 16 fr. 75.

Vin blanc :

De raisins rouges, de 16 fr. à 16 fr. 75 le degré.

De raisins blancs, le degré, de 17 fr. à 18 fr.

Nus, quai Alger.

### Alcools

**Béziers.** — Alcool rectifié extra neutre, 96 à 97°, 1250 fr. les 100 degrès. — Alcool simple rectification, 92 à 94°, 1210 fr. les 100 degrés.

**Alger.** — 3/6 de marc, 850 à 900 fr.

### TARTRES

Marché de Béziers du 26 novembre 1926.

| | | |
|---|---|---|
| Tartres 75 à 80 degrés bitartrate.... | « fr. »« à 5 fr. »» | le degré |
| Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique | 2 fr. 50 | — |
| — — 20 à 22 o/o — | 2 fr. 75 | — |
| — — au-dessus..... | » fr. »» à 3 fr. »» | — |
| Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique ..... | 6 fr. 50 | — |

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché stationnaire sans affaires.

### CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.*— 30 novembre 1926.

| | novembre | décembre | 4 de décembre |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Blé ..... | 182-181,75 P. | 181 P. | 183,25-183,50 P. |
| Seigle. .... | 156 N. | 159 N. | 160 N. |
| Avoine noire | 113,50 P. | 113,50 P | 113,75-115 P. |
| Avoine..... | 113 N. | 113 N. | 114 N. |

**New-York.** — 27 novembre :

| | Prix par bush en d. et cts | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| | — | — | — | |
| Blés roux d'hiver..... | 1,49 5/8 | 115.29 | 153.72 | — 0.87 |
| Décembre..... | 1,39 5/8 | 107.58 | 143 45 | — 0 65 |
| Mai..... | 1,43 1/8 | 110.28 | 147.04 | — 0.52 |
| Juillet..... | 1.36 7/8 | 105.46 | 140.62 | — 0.42 |
| Maïs disp ..... | 84 1/4 | 74.78 | 93.48 | — 0.15 |

Blé dur d'hiver nº 2 nouveau disponible 153 5/8 c. le bushel (157 fr. 83 les 100 kilos) bigarré durum 144 5/8 cents (148 fr. 58).

**Alger.** —

Foin, de »» à 55 fr. les 100 kilos.

Paille de «« à 24 fr. —

Marché déprimé en baisse, sans affaires sur les blés.

### DIVERS

**Cette.** Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, »»» à »»» fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 185 à 195 fr. ; sulfate potasse 48/52, 115 à 120 fr. ; chlorure potassium 48/52, 85 à 90 fr.; sylvinite riche 20/22, 33 à 36 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 400 à 410 fr.; sulfate cuivre neige, 405 à 415 fr.; superphosphate minéral 14, 33 à 37 fr. ; sulfate de fer, »» à »» fr. logé gare de Cette.

---

*Le Gérant :* G. Fournera.

---

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du Dimanche 21 au Samedi 27 novembre 1926*

| | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill | PLUIE 1925 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Nantes** | | | | | | |
| Dimanche | 14 | 7 | 2 | 1 | 7 | » |
| Lundi | 12 | 6 | » | 2 | 2 | 0.1 |
| Mardi | 13 | 7 | 4 | « | 2 | » |
| Mercredi | 13 | 1 | 7 | » | « | » |
| Jeudi | 13 | 2 | » | « | » | » |
| Vendredi | 7 | 3 | 6 | —3 | » | » |
| Samedi | 8 | 3 | « | « | « | » |
| Total | 1057 | 493. | 820 | 380. | 234 | 153.2 |
| **Rochefort** | | | | | | |
| Dimanche | 11 | 10 | » | » | 11 | » |
| Lundi | 9 | 6 | » | » | 5 | » |
| Mardi | 9 | 8 | » | » | 5 | 1 |
| Mercredi | 7 | » | » | » | » | » |
| Jeudi | 9 | 8 | » | » | 1 | » |
| Vendredi | 9 | 4 | » | » | » | » |
| Samedi | » | 5 | » | » | 1 | » |
| Total | 939 | 675. | 19 | 33 | 229.2 | 90.3 |
| **Clermont-Ferrand** | | | | | | |
| Dimanche | 15 | 7 | « | « | 8 | » |
| Lundi | 13 | 2 | 4 | 2 | » | » |
| Mardi | 6 | 2 | » | » | 4 | » |
| Mercredi | 9 | 1 | 2 | 0 | » | » |
| Jeudi | 11 | » | » | » | » | » |
| Vendredi | 9 | —3 | 1 | —7 | « | » |
| Samedi | 2 | —5 | » | » | » | » |
| Total | 1091 | 341. | 726 | 271. | 123.1 | 31.3 |
| **Bordeaux** | | | | | | |
| Dimanche | 13 | 8 | « | 4 | 13 | » |
| Lundi | 14 | » | 6 | 2 | « | » |
| Mardi | 12 | 6 | 7 | 2 | 4 | « |
| Mercredi | 9 | 1 | 5 | « | « | « |
| Jeudi | 11 | » | » | » | » | » |
| Vendredi | 9 | —3 | » | » | » | » |
| Samedi | 2 | —5 | « | » | » | » |
| Total | 1127 | 488 | 927 | 368 | 155.6 | 143.3 |
| **Toulouse** | | | | | | |
| Dimanche | 19 | » | 9 | 2 | » | » |
| Lundi | 18 | » | 7 | 2 | » | » |
| Mardi | 11 | 0 | 10 | 3 | 90 | 0.2 |
| Mercredi | 10 | 5 | 4 | 0 | 11 | 3 |
| Jeudi | 17 | 8 | « | » | 6 | » |
| Vendredi | 11 | 3 | » | —7 | 2.2 | » |
| Samedi | 9 | 2 | » | » | » | » |
| Total | 1142 | 646. | 988 | 433 | 232.4 | 106.9 |
| **Perpignan** | | | | | | |
| Dimanche | 21 | 11 | 19 | 5 | » | » |
| Lundi | 21 | 7 | 18 | 6 | » | » |
| Mardi | 12 | 4 | 16 | 8 | 1.4 | « |
| Mercredi | 17 | 3 | 13 | 3 | » | » |
| Jeudi | 18 | 5 | » | » | » | » |
| Vendredi | 16 | 4 | 9 | —3 | » | » |
| Samedi | 18 | 7 | « | » | « | » |
| Total | 1377 | 820 | 1051 | 608 | 68 4 | 159.9 |

| | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill. | PLUIE 1925 mill |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Mourmelon** | | | | | | |
| Dimanche | 12 | 4 | 0 | —2 | 4.2 | » |
| Lundi | 11 | 4 | 0 | —3 | 0.4 | » |
| Mardi | 10 | 3 | 0 | 0 | » | » |
| Mercredi | 9 | 5 | 7 | —1 | 42 | » |
| Jeudi | 7 | 5 | » | » | 0.4 | » |
| Vendredi | 4 | 2 | 4 | —5 | » | » |
| Samedi | 4 | 3 | » | » | 1 | » |
| Total | 965 | 442 | 762 | 268. | 256.6 | 90.2 |
| **Besançon** | | | | | | |
| Dimanche | 14 | 6 | 2 | —2 | » | « |
| Lundi | 16 | 3 | 1 | —1 | 13 | » |
| Mardi | 8 | 2 | » | —7 | » | » |
| Mercredi | 11 | 4 | » | » | « | » |
| Jeudi | 10 | —1 | » | » | » | » |
| Vendredi | 10 | —1 | » | —10 | » | » |
| Samedi | 4 | —1 | » | » | » | « |
| Total | 1092 | 466 | 253 | 292 | 248 | 33.1 |
| **Lyon** | | | | | | |
| Dimanche | 16 | 9 | 1 | 0 | 29 | » |
| Lundi | 15 | 4 | 3 | 1 | 0.1 | » |
| Mardi | 7 | 2 | 4 | 1 | 27 | » |
| Mercredi | 13 | 5 | 2 | 0 | 1 | » |
| Jeudi | 13 | » | « | » | 5 | » |
| Vendredi | 10 | 0 | 1 | —7 | » | » |
| Samedi | 9 | 1 | » | » | « | » |
| Total | 1199 | 572 | 821 | 316 | 202.8 | 113.7 |
| **Marseille** | | | | | | |
| Dimanche | 18 | 16 | 13 | 5 | 0.4 | » |
| Lundi | 19 | 9 | » | » | 14 | » |
| Mardi | 15 | 4 | 17 | » | 4 | » |
| Mercredi | 17 | 6 | 10 | 3 | 0.1 | « |
| Jeudi | 18 | 5 | « | » | « | » |
| Vendredi | 13 | 0 | » | » | 2 | » |
| Samedi | 13 | 1 | « | » | 10 | » |
| Total | 1322 | 728 | 1002 | 507 | 144.7 | 60.5 |
| **Montpellier** | | | | | | |
| Dimanche | 16.7 | 0.6 | 14.3 | 5.9 | 5 4 | » |
| Lundi | 10.5 | 7.5 | 14.3 | 4.9 | 1.3 | » |
| Mardi | 13.9 | 1.5 | 11.5 | 6.3 | 0.2 | » |
| Mercredi | 15.2 | 3.2 | 8.6 | —0.3 | 0.5 | « |
| Jeudi | 14.9 | 6.9 | 7 3 | 2.3 | « | » |
| Vendredi | 14.9 | 1.5 | 5 9 | —5.5 | » | » |
| Samedi | 13.3 | —0.3 | 6.0 | 0,3 | » | » |
| Total | 1290.2 | 650.9 | 1288.5 | 576.6 | 146.9 | 120.9 |
| **Alger** | | | | | | |
| Dimanche | 22 | 7 | » | » | « | » |
| Lundi | « | « | 16 | 12 | » | « |
| Mardi | 17 | 12 | 15 | » | » | » |
| Mercredi | 16 | 14 | 18 | » | » | « |
| Jeudi | 16 | 12 | » | » | 10 | » |
| Vendredi | 17 | 12 | » | » | » | » |
| Samedi | 13 | 8 | » | » | » | » |
| Total | 610 | 756 | 738 | 462 | 28.2 | 23 |

**Observations.** — Automne.

# Les Grandes Pépinières de Vigne
## DU POITOU

doivent leur renommée à la parfaite authenticité et à la sélection de leurs plants.

**Grande Spécialité de Producteurs Directs Nouveaux**

*Envoi du Catalogue sur demande.*

**A. MAGNON** ✻ & **Fils aîné**

**Propriétaires-Viticulteurs. — POITIERS**

---

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

# J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS

**CLERMONT-FERRAND, CHAMALIERES et ROYAT (Puy-de-Dôme)**

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.

**Caoutchouc** pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.

**Courroies** pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias, balais-racloirs, tapis caoutchouc.

**Vêtements imperméables** pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.

**Bandage cloisonné « Le Touriste »**, breveté S. G. D. G.

**Bandes pleines et Bandes américaines B. et S.** pour voitures attelées.

**Chaussures caoutchouc** pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes.** — **Talons tournants.**

AGENCES

A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

---

**SUCCÈS COMPLET AUX VENDANGES**

***OFFRE GRATUITE***

*d'une intéressante brochure de 48 pages*

sur la

**Vinification parfaite**

**et Amélioration de Qualité des VINS**

**ROUGES et BLANCS, fins et ordinaires**

AVEC LES

## RADIOLEVURES DE LA CLAIRE

ET LE

## BIOSULFITE JACQUEMIN

(**20** o/o anhydride sulfureux
et **20** o/o phosph. bi-ammonique en vol )

**Résultats: Amélioration générale du vin**

Augmentation du degré alcoolique
Bouquet plus développé
Clarification rapide
Conservation assurée

**DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.**

Brochure envoyée gracieusement sur demande adressée à

**L'INSTITUT JACQUEMIN**

**MALZÉVILLE-NANCY (M.-&-M.)**

---

# ENGRAIS PLASMIN

**Fluoré Complet**

(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

**Fumure supérieure**

**pour CULTURE INTENSIVE**

**et VIGNES**

**RÉSULTATS MERVEILLEUX**

**SUR TOUTES CULTURES**

## Gros rendements

*Demander renseignements*
*gratuits, analyse et prix*

**à INSTITUT JACQUEMIN**

**Malzéville (M.-et-M.)**

Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

**CULTIVATEURS ! avant l'hiver,**

Employez sur vos BLES ! sur toutes vos CEREALES d'automne

# *le Nitrate de Soude du Chili*

*( 75 à 150 kilos à l'hectare )*

Vous provoquerez ainsi une **levée rapide,**
Un **enracinement profond,**
Une végétation initiale particulièrement **vigoureuse, et vos céréales se défendront** efficacement contre les

**rigueurs de l'hiver,**

contre la maladie et contre tous leurs ennemis **naturels**

*Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la*

**Délégation Française des Producteurs de**

**NITRATE DE SOUDE DU CHILI**

60, rue Taitbout, **PARIS** (9e)

Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, ingénieur agronome 27, rue des Lices à **AVIGNON**

**Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles**

**L'Engrais le plus puissant** c'est le

# GUANO DE POISSON FRANÇAIS

**Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877**

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

## E. JODET-ANGIBAUD

**Successeur**

**Seul Fabriquant**

**LA ROCHELLE**

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

**Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.**

*Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***

*et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

**VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO**

# CUVES A VIN, ALCOOL

*avec ou sans revêtement en verre*

**BORSARI & C°**
Ingénieurs-Constructeurs

**PARIS**, 8, Boulevard St-Martin (10e)
**BÉZIERS**, 75, Boulevard de Strasbourg

*Adresses télégraphiques :* **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
*Téléphone :* **Paris Nord - 16,75** **Béziers 132**

***Projets, devis, visites gratuits*** R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

# A VENDRE

**SEIBEL** 4643 - 4986 - 5409 - 5437 - 5455 6468 - 6740 - 6605 **Greffés sur 3309.**

**Boutures et Racinés** 4643 - 4986 - 4995 5213 - 5279 - 5409 - 5455 - 5760 - 5916 - 6905 6906. *Authenticité garantie.*

**Marcellin LEFAURE,**
Chevalier du Mérite Agricole.
Propriétaire-viticulteur aux **Sables**
**Villefranche** (Rhône)

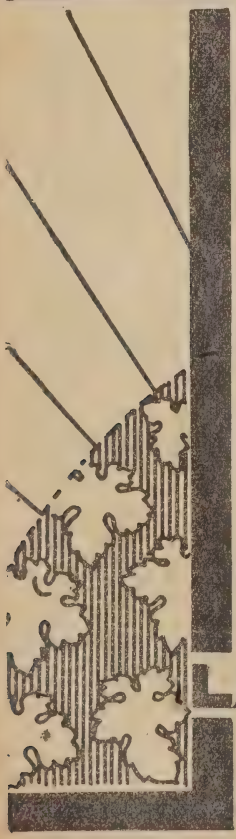
## UN CÉPAGE SENSATIONNEL
"Le Tank"

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.

Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à **M. MANUEL, A MONTSEVEROUX** (Isère), qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

**Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures.**



## Souches bien nourries portent de belles grappes

Vos souches ne peuvent porter de belles grappes, abondantes et grasses, que si elles ont été bien nourries. Or, cette nourriture indispensable, le sol appauvri, ne peut la leur donner. Nourrissez-les donc vous-même avec du

# VIGOR

"l'aliment complet"
de la vigne.

# LA LITTORALE

BÉZIERS (Hérault)

# ESCA, FOLLETAGE APOPLEXIE

sont radicalement détruits ainsi que la PYRALE par une seule pulvérisation d'hiver au

# PYRALION SCHLŒSING

qui extermine en même temps une foule de parasites hivernant sous les écorces (*Cochylis*, *Eudémis*, etc.)

**PLUS DE 30 ANS DE SUCCÈS ININTERROMPUS**

---

# FUMEZ vos VIGNOBLES

à gros rendement, et vos vignes anémiées par la surproduction ou les parasites,

avec l'engrais **PHOSPHO-INTENSIF**

Aliment complet, Reconstituant merveilleux des ceps.

---

# RECALCIFIEZ, PHOSPHATEZ, DESACIDIFIEZ vos TERRES au MICROPHOSPHATE SCHLŒSING

Engrais phosphaté riche (*26 o/o d'acide phosphorique insoluble*), impalpable (*plus de 75 o/o passant au tamis n° 200*), moins cher, aussi actif que les scories.

***Fabriquez vous-même à bon marché***

un excellent **MARC-ENGRAIS**

avec le **MICROMARC SCHLŒSING**

composé et fabriqué d'après la Méthode ROOS.

---

*Demandez Notices et Renseignements gratuits aux*

# USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

**175, rue Paradis, MARSEILLE**

ou à leurs **Agents et Représentants**

**Agence et Dépôt à Bordeaux, 59 bis, cours Victor-Hugo.**

EDITION DE L'EST-CENTRE

47e Année. — N° 50 Dimanche 12 Décembre 1926

Tome LXXXVI

LE

# PROGRÈS AGRICOLE

## ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le " Messager agricole du Midi " et " La Vigne Américaine "

Publié sous la direction de

**L. DEGRULLY & L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

(Propriétaires-Viticulteurs)

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY.**

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

**COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE**

**R. Bichet**, professeur d'Agriculture à Villefranche.
**C. Blin**, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
**D. Donon**, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.
**L.-J. Grandvoinnet**, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain
**J. Guicherd**, Insp. gén. de l'Agric.
**G. Jannin**, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
**Lebrun**, directeur des services agricoles de la Marne.
**J.-B. Martin**, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
**L. Mathieu**, directeur de l'Institut Œnotechnique de France.
**L. Rougier**, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.
**Roy**, directeur des Services agricoles de l'Isère.
**Vermorel**, président du Comice agricole du Beaujolais.

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun.

**Il publie des planches coloriées hors-texte**

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **40** fr. — Pays étrangers, **70** fr.

**Le Numéro : 1 franc**

*Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces*
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

DEC 29 1926

# CUVES A VIN, ALCOOL

*avec ou sans revêtement en verre*

**BORSARI & C°** Ingénieurs-Constructeurs

**PARIS**, 8, Boulevard St-Martin (10e)
**BÉZIERS**, 75, Boulevard de Strasbourg

*Adresses télégraphiques :* **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
*Téléphone :* **Paris Nord - 16,75** **Béziers 132?**

***Projets, devis, visites gratuits*** R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

# A VENDRE

**SEIBEL** 4643 - 4986 - 5409 - 5437 - 5455 6468 - 6740 - 6 05 **Greffés sur 3309.**

**Boutures et Racinés** 4643 - 4986 - 4995 5213 - 5279 - 5409 - 5455 - 5760 - 5916 - 6905 6906. *Authenticité garantie.*

**Marcellin LEFAURE,**
Chevalier du Mérite Agricole,
Propriétaire-viticulteur aux **Sables**
**Villefranche** (Rhône)

## UN CÉPAGE SENSATIONNEL
**" Le Tank "**

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.

Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à **M. MANUEL, A MONTSEVEROUX (Isère)**, qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, **demander magnifique Catalogue orné de gravures.**

## Souches bien nourries portent de belles grappes

Vos souches ne peuvent porter de belles grappes, abondantes et grasses, que si elles ont été bien nourries. Or, cette nourriture indispensable, le sol appauvri, ne peut la leur donner. Nourrissez-les donc vous-même avec du

# VIGOR

"l'aliment complet" de la vigne.

# LA LITTORALE

BÉZIERS (Hérault)

Dam

# VIGNES AMÉRICAINES

Grandes plantations de pieds-mères permettant de satisfaire toutes demandes de
**Boutures greffables et Pépinières**

Pépinières non arrosées, situées en terrains calcaires et secs produisant des
**Racinés greffables** et de tout premier choix

***Greffés soudés — Authenticité garantie***

**L. ROQUE d'ORBCASTEL & SOUCHON, propres à BELLOC**

**par ALZONNE (Aude)** Reg. du Com., N° 4987.

---

**SULFATE d'AMMONIAQUE**
20 o/o d'Azote ammoniacal

**CIANAMIDE**
**15 ou 20 o/o**
Azote ammoniacal

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
**4, Rue de l'Herberie, MONTPELLIER.** Tél.: **9-16**
*envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques*
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
**BONS ENGRAIS AZOTÉS**
pour **VIGNES**

**EN VENTE** dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

---

# LA BRUNISSURE
## DE LA VIGNE
Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

**Prix : 6 fr.; Franco Poste, 6 fr. 75**

En vente à la librairie **COULET & FILS, Montpellier**

---

# 4986, 5409, 5455
# 6905 Greffés sur 3309

Boutures de 4986, 5409, 5213, 6468, 4643, 5455, 5912, 6905, etc.

## A. GUGLIERMINA
**Propr. CHERVINGES (Rhône)**

Prix-courant sur demande
Authenticité garantie

---

# FABRIQUES DE PRODUITS CHIMIQUES BILLAULT
2, 4 et 6, Place de la Sorbonne, 22 — PARIS V^e^.

**PYRAFOLLIOL** Radical contre la pyrale et le folletage en traitements d'hiver.

**BOUILLIE INSECTICIDE BILLAULT** Le seul arséniate de plomb donnant des résultats positifs contre l'Eudémis et la Cochylis.

**ARSÉNIATE BILLAULT** contre l'Altise. R. C. Seine 209.029 B

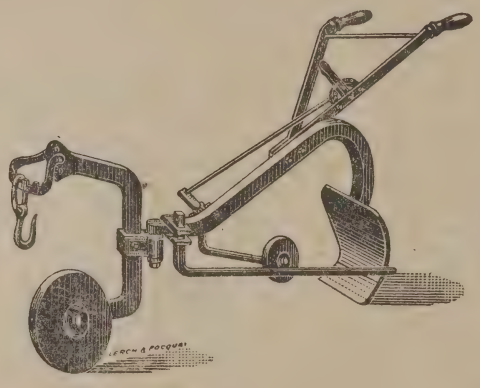
**Arrondissement de: Béziers, Aude et Pyrénées-Orientales:** M. BAYARD, à Carcassonne.
**Arrondissement de: Montpellier et Gard:** M. RENÉ LAVAL, 1, rue du Cheval-Vert, **Montpellier**
**Département de la Marne:** M. TURGY-LALLEMENT, à Mesnil-sur Ogé (Marne).

# SUPERDÉCAVAILLONNEUR

# KIRPY

A LA FOIS

LE PLUS SIMPLE ET LE PLUS PERFECTIONNÉ



DÉCHAUSSAGE INCOMPARABLE DES VIGNES

SUPPRESSION DE TOUTE FATIGUE DU LABOUREUR

MÊME EN COTEAUX

## EXIGEZ-LE CHEZ VOTRE FOURNISSEUR

R. C. Agen. — 1064-1065

USINES **KIRPY**
LAYRAC (Lot-et-Garonne)

47e Année. — N° 50. 12 Décembre 1926.

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


| | | |
|---|---|---|
| L. Degrully | Chronique. — A propos du régime de l'alcool ; — La baisse du prix des engrais ; — Station œnologique de l'Hérault ; — Nécrologie | 557 |
| Arthur Cadoret | Le sulfatage des pêchers | 562 |
| Léon Tillie | Traitement d'hiver contre l'oïdium | 564 |
| René Lafon | Modifications à apporter aux tailles Guyot simple et double (suite) | 565 |
| J. Dubaquié | L'anhydride sulfureux et la tenue des vins blancs en bouteille | 569 |
| Ch. Clarou | Notes de génie rural | 571 |
| Ed. Zacharewicz | Arboriculture fruitière | 573 |
| | Chemins de fer P.-L.-M. et Midi. | |
| | Bulletin commercial. — Observations météorologiques | |


# CHRONIQUE

## A propos du régime de l'alcool

Nous avons reçu la communication suivante :

Perpignan, le 30 novembre 1926

Monsieur L. Degrully directeur du *Progrès Agricole et Viticole*
à Montpellier.

« Vous revenez encore dans votre chronique du 28 novembre sur la question du régime de l'alcool *sans fissures* et vous attaquez de nouveau la décision adoptée par les délégués de tous les groupements agricoles et commerciaux des Régions du Midi et du Sud-Est au sujet de l'emploi des alcools de sources diverses pour le mûtage et les vinages.

Puisque la Fédération des Sociétés d'agriculture du Midi et du Sud-Est a voté la formule que vous préconisez : *sans aucune fissure*, je lui poserai comme à vous la question suivante :

Selon les prévisions, nous allons nous trouver cette année dans le premier cas prévu par la réunion de Narbonne ; c'est-à-dire avec une récolte totale (France et Algérie) intérieure à 55 millions d'hectos. — Selon la Fédération et vous même, il faudrait, vers le mois de juillet 1927, distiller un million à 1.500.000 hectos de vins pour produire l'alcool nécessaire aux mûtages de la récolte 1927.

Croyez vous sincèrement que ce serait possible ?
Croyez vous que cette quantité restera disponible en fin de campagne ?

A quel prix ressortirait l'alcool ainsi produit et pensez vous qu'on peut impunément élever le prix de revient des vins de liqueur et des mistelles dont vous paraissez vous soucier fort peu ?

La réponse à l'argument que vous prêtez aux producteurs d'alcools industriels n'est pas difficile à faire :

Nous sommes d'accord quand vous dites que l'alcoolisme date du jour où les alcools d'industrie se sont substitués aux alcools de fruits. — Pourquoi ? parce qu'ils étaient très bon marché et qu'ils étaient mis largement à la dispositlon de la population ouvrière d'une région froide ; on a eu raison de rendre l'alcool cher et d'en restreindre la consommation. — Mais il y a tout de même une différence de nocivité entre l'absorption d'un petit verre de « gnole » et celle d'un apéritif à 15° ; il ne faudrait pas non plus tomber dans les exagérations du régime sec.

Les mistelleurs se trouvent bien de l'emploi de l'alcool industriel parce qu'il est neutre et que son prix est abordable. — Ils ont accepté l'obligation d'employer des alcools de vins ou de sous-produits de la vigne pour faciliter l'écoulement des récoltes trop abondantes. Mais ils réclament le droit de revenir aux alcools industriels quand la vigne (comme c'est le cas cette année) produit tout juste assez de vin pour les besoins de la consommation. C'est un point de vue tellement juste qu'il semble devoir être adopté par tous les hommes sans parti-pris.

Celui qui veut trop prouver ne prouve rien !

Votre formule et celle de la Fédération est trop absolue. Oseriez vous soutenir qu'elle est applicable à une récolte de 25 à 30 millions d'hectos ?

J'attends donc votre réponse à mes questions et je vous prie d'agréer, Monsieur, mes bien sincères salutations.

H. Carcassonne.

En vérité, les alcools d'industrie ne sauraient trouver de meilleur avocat que M. Carcassonne.

Nous avons déjà dit et nous continuons à penser que les intérêts, — respectables assurément —, dont il se fait le porte-parole, ne seraient nullement compromis par l'application du « sans fissure ».

Par ailleurs, nous avons conscience de défendre, en cette affaire, les intérêts de l'immense majorité des viticulteurs.

M. Carcassonne nous oppose une décision déjà ancienne des délégués des groupements agricoles et *commerciaux* du Midi. Sans vouloir rechercher dans quelles conditions cette décision a été adoptée, nous pouvons la considérer comme périmée, en suite de la motion votée par la **Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie** lors de l'assemblée générale extraordinaire qu'elle a tenue à Paris, le **18 novembre 1926.**

Dans le rapport de M. Elie Bernard, secrétaire général de la C. G. V., nous lisons, en effet :

**Régime de l'alcool**, — *Après rapport verbal de M. Elie Bernard, qui expose que le Syndicat national du Commerce des vins et spiri-*

*tueux, a décidé dans une de ses réunions de demander aux Pouvoirs publics la cession de 100.000 hectolitres d'alcool d'industrie à 1000 francs les 100 degrés pour le marché de la bouche, l'Assemblée vote la résolution et le vœu ci-dessous :*

*La Fédération*

*Considérant que par le vote de l'article 7 de la loi du 26 février 1926, le régime de l'alcool a été prévu pour une période allant jusqu'au vote du régime définitif,*

*Considérant que malgré la stabilité plus grande accordée aux producteurs d'alcool, il importe que soient adoptées sans retard les modalités prévues dans le rapport Sarraut, en instance devant le Sénat,*

*Demande le vote rapide par le Parlement de la loi sur le régime définitif de l'alcool,*

**Qu'en attendant, la séparation des alcools soit maintenue et que, SEUL, l'alcool naturel puisse aller à la consommation de bouche.**

*Elle émet le vœu :*

*Que soient développés et recherchés les usages industriels de l'alcool et qu'en toutes circonstances le service de l'alcool se rende acquéreur à un prix rémunérateur pour le producteur de tout l'alcool de betterave produit en France.* »

La Fédération de toutes les Associations viticoles de France demande donc que **seul**, l'alcool naturel puisse aller *à la consommation de bouche.*

**Seul**... — L'Académie française n'en ayant pas encore, que nous sachions, modifié le sens, le mot « seul », est synonyme de *sans fissure.*

**Seul**... ce mot ne comporte pas d'équivoque !

Nous voilà donc en assez bonne compagnie pour défendre notre thèse, déjà approuvée à l'unanimité par la Fédération des Sociétés agricoles du Midi et du Sud-Est.

— M. Carcassonne oublie que les marcs et les piquettes distillées par les Coopératives peuvent fournir un appoint très important d'alcool parfaitement utilisable après rectification. Ces alcools peuvent être obtenus absolument purs, aussi bien que les alcools de betteraves, qu'il faut bien rectifier, eux aussi !

D'après les résultats enregistrés par la Coopérative « La Catalane », nous avons indiqué, dans le *Progrès* du 25 juillet dernier, que les

marcs des vignobles du bassin méditerranéen pourraient fournir, en année moyenne, 214.000 hectolitres d'alcool à 100 degrés.

Nous ne faisions état que de la moitié de cette quantité, en tablant sur une disponibilité de 107.000 hectolitres seulement.

Dans ces conditions il suffirait de distiller 150.000 hectolitres de vin pour parfaire le total de 120.000 hectolitres d'alcool.

Les distilleries de marcs et piquettes ne fourniraient pas, cette année, c'est entendu, les quantités ci-dessus indiquées. Il faudrait donc distiller une plus grande quantité de vins. Eh bien, cela ne nous effraie pas du tout. Et nous dirons à M. Carcassonne : « De l'alcool de vin, rectifié, vous en aurez autant que vous voudrez ; il suffira pour cela d'y mettre le prix — que les fabricants de mistelles et d'apéritifs récupéreront sans difficulté sur les consommateurs ».

Voilà pour le présent. Pour l'avenir, nous avons conseillé aux Distilleries Coopératives de faire, au cas de récoltes abondantes (et de bas prix des vins) des réserves d'alcool, d'une conservation facile, et qui trouveraient un écoulement avantageux dans les années déficitaires.

Nous avons été heureux de nous trouver d'accord, sur ce point, avec M. Semichon, directeur de la Station œnologique de l'Aude qui donnait les conclusions suivantes à une étude publiée dans le Bulletin de la Société Centrale d'Agriculture de l'Aude, du 31 octobre 1926 :

« La nouvelle organisation de la distillation par les vignerons sous forme coopérative doit donc se compléter, et c'est facile, par deux mesures essentielles :

1° *Les distilleries coopératives doivent pouvoir distiller des vins aussi bien que distiller des marcs* ;

2° *Les Fédérations de distilleries coopératives doivent créer des magasins ou entrepôts d'alcool*, — afin de pouvoir reporter sur des années maigres le trop-plein des années surabondantes.

Ainsi, les appréhensions des négociants en spiritueux tomberont d'elles-mêmes et la Viticulture pourra obtenir sans réticenses et sans réserves la suppression de la rétrocession des alcools de l'Etat aux industries privilégiées qui ne devraient employer que de l'alcool de vin. La principale fissure du régime provisoire sera bouchée .. ».

Ce que M. Semichon demande pour demain, dans ce dernier paragraphe, nous le demandons, nous, pour aujourd'hui. Car, demain... cela s'appelait jadis « les calendes grecques. »

Rappelons, pour terminer, que, d'après des expériences de

M. Ventre, les mistelles obtenues avec les alcools de vins sont plus fines et infiniment supérieures, au point de vue bouquet, à celles obtenues avec de l'alcool d'industrie.

## La baisse du prix des engrais

Le ministère de l'Agriculture communique la note suivante :

Paris, 4 décembre.

« Les prix des engrais azotés ammoniacaux, des scories Thomas et des tourteaux d'arachides sont fixés par diverses commissions, auprès desquelles le ministre de l'Agriculture peut intervenir, afin de faire appliquer des cours en rapport avec la situation économique du moment.

« Depuis la fin juillet dernier, M. Queuille n'a pas manqué de suivre attentivement ces questions, et les résultats enregistrés se traduisent de la façon suivante :

« Le sulfate d'ammoniaque qui valait 205 francs les 100 kilos au 1er août 1926, a été ramené à 197 francs au 15 août, puis à 150 francs au 15 novembre. Le « Cynamide » engrais azoté de synthèse a suivi avec des prix diminuant de 145 fr. à 140 fr., puis à 108 fr. les 100 kilos.

« L'amélioration des changes et aussi les diminutions de prix que nous venons de signaler, ont eu leur répercussion sur les cours d'autres engrais azotés, comme le nitrate de soude importé du Chili, coté 195 fr., puis 175 fr. et 172 fr. les 100 kilos.

« Les variations des prix des scories de déphosphoration présentent une répercussion de même sens, quoique moins accentuée sur les prix des superphosphates qui n'ont pas augmenté. Malgré la hausse du fret, le kilogramme d'acide phosphorique, dans les scories Thomas, a pu être ramené de 1 fr. 85 en août, à 1 fr. 75 en octobre et 1 fr. 55 en décembre.

« Les tourteaux d'arachides utilisés dans l'alimentation du bétail, et parfois pour la fumure de certaines plantes, viennent également de subir une diminution de prix marquée, puisque le prix maximum des 100 kilos est ramené de 139 fr. à 105 fr. pour la qualité dite « Rufisque courant ».

« Ces améliorations sensibles dans l'approvisionnement en matières premières vont faciliter aux agriculteurs la poursuite, dans certaines conditions adaptées aux circonstances actuelles, de leur travail de production des denrées alimentaires ».

Espérons qu'une nouvelle baisse de la Livre et du Dollar permettra d'enregistrer bientôt de plus importantes réductions non seulement sur les engrais, mais aussi sur le soufre, le sulfate de cuivre, etc. Sans parler de la potasse, sur laquelle le Gouvernement pourrait exercer une action décisive, puisque les plus importantes mines d'Alsace sont exploitées sous son contrôle.

## Station œnologique de l'Hérault

A la suite du concours que nous avions annoncé, M. Hugues, ingénieur agricole, préparateur à la Station œnologique de l'Hérault, vient d'en être nommé directeur, en remplacement de M. Roos, admis à la retraite.

Cette nomination sera accueillie avec grand plaisir par les nombreux viticulteurs qui ont eu l'occasion d'apprécier l'aménité et la science du nouveau directeur, dont le *Progrès* a publié de très intéressantes études et qui sera, nous en sommes convaincus, le digne successeur de M. Roos, dont les travaux font autorité dans le monde œnologique et viticole.

## Nécrologie

**René Aubergé.** — L'Association Générale des Producteurs du blé vient d'avoir la douleur de perdre son chef, emporté en pleine force de l'âge.

Grand agriculteur, à la tête d'une remarquable exploitation que ses ancêtres cultivaient de père en fils depuis trois cents ans, René Aubergé, après la guerre, avait senti la nécessité pour les producteurs de blé de se grouper en une association étroite non seulement pour faire entendre leurs justes revendications, mais pour faire prévaloir dans notre pays une politique agricole capable d'assurer à toute la France le blé dont elle a besoin. Il se donna tout entier à cette tâche, et le succès a couronné ses efforts.

Son œuvre lui survivra, car il a su galvaniser les masses rurales, si difficiles pourtant à organiser et à grouper.

L. Degrully.

---

# LE SULFATAGE DES PÊCHERS

La culture des pêchers, qui était confinée jadis à la Vallée du Rhône et Vallée de l'Eyrieux, pour ce qui concerne nos régions du Sud-Est, tend aujourd'hui à se développer un peu partout par suite des beaux bénéfices laissés par cette culture. Dans nos régions montagneuses du Dauphiné et Savoie, aux expositions du Midi en sols perméables, profonds et frais sans humidité permanente, la réussite est assurée. C'est pour cela que nous avons engagé, il y a deux ans, tous les viticulteurs des combes chaudes de Savoie à essayer cette culture en association avec la vigne. Depuis, de nombreuses

personnes ont visité nos grands centres de production de la vallée du Rhône et sont arrivées à appuyer notre propagande en faveur de cette culture.

Pour le moment, il nous semble plein d'intérêt de parler des maladies du pêcher et de donner aux arboriculteurs les moyens de se préserver des attaques des champignons qui boursouflent les feuilles, dessèchent les branches et font tomber feuilles et fruits. Nous avons à ce sujet des documents précieux que nous allons signaler à l'attention des nombreux professionnels et amateurs, lecteurs du *Progrès Agricole et Viticole*.

Parmi les champignons très dangereux qui attaquent les pêchers, surtout dans les années à printemps humides et froids, nous avons :

1° La cloque, champignon qui boursoufle feuilles, tiges et fruits et favorise leur chute ;

2° Le Coryneum Beyerinkii, qui amène le dessèchement des bourgeons floraux dès janvier, et parties foliacées de l'arbre.

Contre ces deux affections, les sulfatages à base de sulfate de cuivre et de chaux sont absolument souverains. Depuis 1902, nous avons suivi ces applications et partout le succès le plus complet a couronné les efforts des arboriculteurs.

Suivant les renseignements qu'a bien voulu nous fournir notre vieil ami Renaud, arboriculteur à Tournon-sur-Rhône, ce fut M. Viviand Morel, de Lyon, qui préconisa le premier les sulfatages dès 1901, dans son journal « *Lyon Horticole* ».

Peu après, nous avons vu les sulfatages appliqués à Tournon-sur-Rhône par MM. Renaud, Ozier aîné, Bert et Pradier. La formule appliquée était de 4 o/o de sulfate et 4 o/o de chaux grasse. M. Renaud appliqua aussi des bouillies acides à 7 o/o fin novembre.

Actuellement, à Tournon, on sulfate en décembre et quelques jours avant l'épanouissement des fleurs avec la bouillie bordelaise basique à 3 o/o de sulfate et 3 o/o de chaux.

Dans la vallée de l'Eyrieux, les premiers sulfatages furent appliqués et généralisés par M. Louis Bousquainaud de St-Laurent-du-Pape en 1910, en sa belle exploitation de Hautussac. Cette année-là, qui fut désastreuse par suite des pluies quotidiennes de juin, il fut le seul à récolter, grâce à ses sulfatages. L'exemple fut décisif et l'année suivante, la majorité des producteurs traitèrent leurs arbres.

Actuellement, tous les arboriculteurs, de Beauchastel à St-Sauveur-de-Montagut, pratiquent les sulfatages basiques de façon à avoir une belle bouillie bleue. Les uns font deux sulfatages : Décembre et avant la fleur, et d'autres un seul sulfatage avant la fleur.

M. Silas Faugier, le maître arboriculteur, ne fait que le traitement de printemps. Il nous écrit, à ce sujet, que les pêchers témoins non sulfatés, perdent, en année pluvieuse, feuilles et fruits.

Producteurs de Pêches du Dauphiné, de Savoie et d'ailleurs, sulfatez vos arbres.

Ajoutons en terminant, que l'Office de Savoie a décidé d'organiser une excursion d'étude en juin prochain, dans la vallée de l'Eyrieux, célèbre depuis 25 années pour sa culture classique parfaite (sulfatages, fumures, taille, irrigation et beauté des fruits.

Arthur Cadoret,
Ingénieur agricole,
Directeur des Services agricoles de la Savoie.

# TRAITEMENT D'HIVER CONTRE L'OIDIUM

« Au sujet du traitement d'hiver contre l'oïdium, je me permets de vous communiquer un procédé qui est bien employé dans notre région et qui a toujours satisfait ceux qui ont bien voulu se donner la peine de l'employer. Le voici :

Il est d'abord indispensable de nettoyer les souches de leur écorce morte. Ce nettoyage doit être effectué aussi consciencieusement que possible, car l'efficacité du traitement en dépend.

Avant le début de la végétation, on badigeonne *entièrement* les souches à l'aide d'un pinceau avec une bouillie composée de soufre et de chaux, bouillie que l'on prépare de la façon suivante :

Il faut avoir à sa disposition un chaudron d'une contenance de 150 à 200 l. environ dans lequel on verse d'abord 20 litres d'eau, on chauffe, puis on ajoute 10 kilogs de chaux non éteinte. Pendant que l'on remue pour éteindre la chaux, on verse sur celle-ci 20 kilogs de soufre lequel a été mélangé au préalable à 30 litres d'eau. On continue de remuer avec un bâton et l'on ajoute en même temps 70 litres d'eau.

Après une heure de cuisson et de mélange on peut considérer la bouillie comme à point. Elle se compose par conséquent une fois terminée de 100 litres d'eau, 20 kilogs de soufre et de 10 kilogs de chaux (1).

On conserve cette bouillie dans des récipients en bois, en fer, en grès ou en verre que l'on ferme *hermétiquement*, car elle perd bientôt ses qualités à l'air libre.

Au moment de l'employer, il est nécessaire de lui ajouter trois fois son volume d'eau.

Ce traitement ne dispense pas des soufrages habituels de l'été ; mais si ceux-ci deviennent impossibles ou inefficaces par suite du mauvais temps, les vignobles ainsi traités ne souffrent presque pas des attaques de l'oïdium. Dans les années normales l'efficacité est complète.

Ce traitement a encore un très grand avantage surtout pour les cépages qui débourrent de bonne heure et partant très exposés aux gelées tardives ; il retient très sensiblement la végétation, à tel point que la première fois que je l'employai, je crus que la bouillie avait nui aux bourgeons qui dormaient encore, alors que les non-traités avaient déjà des feuilles. Quelques semaines après les parcelles traitées avaient rattrapé les autres et ne s'en distinguaient que par leur teinte plus foncée.

Cette bouillie est employée avec le même succès pour les arbres fruitiers qu'elle garantit non seulement de l'oïdium, du fusicladium de la cloque, mais elle détruit aussi les pucerons de la feuille et le puceron lanigère. »

Léon Tillie,
Régisseur à Gornja-Radgona, Slovénie (Yougoslavie).

(1) Cette *bouillie sulfo-calcique* se trouve actuellement toute préparée dans le commerce, en France tout au moins. (Note de la Rédaction.)

MODIFICATIONS A APPORTER

# AUX TAILLES GUYOT SIMPLE ET DOUBLE[1]

**Troisième année.** — Tailler le sarment conservé de 3 à 4 yeux au maximum. On doit soit attacher le sarment conservé au piquet de plantation, soit le fixer au premier fil de fer. Dans ce dernier cas, supprimer les yeux du *haut* jugés en trop. *Ne jamais enlever les yeux de la base.*

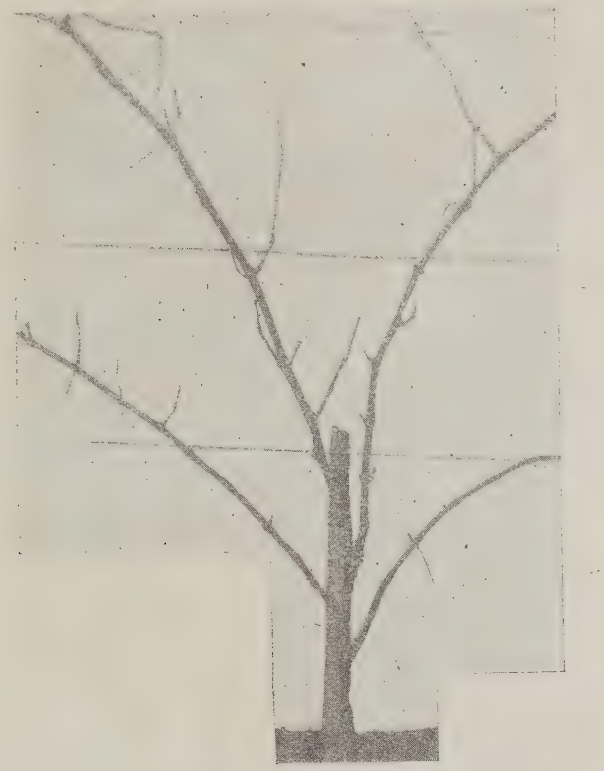


Fig. 19.

3e année — avant la taille de la *4e année.*

Cette dernière façon de procéder nuirait au grossissement de la base du tronc. L'attachage du sarment conservé à la troisième année a une très grande importance, car à cet âge, le futur tronc grossit beaucoup et, par la suite, il conserve la direction qui lui a été donnée.

Lorsque l'attachage n'est pas soigné et que le futur tronc grossit dans une position inclinée, *en travers du rang*, il est très difficile par la suite de le ramener à l'aplomb du fil ou dans le sens du rang.

(1) Voir pages 425, 466, 513 et 515.

On sait la gêne qui en résulte dans l'exécution des façons culturales soit avec les attelages, soit surtout avec les tracteurs, dont l'emploi se répand de plus en plus.

**Quatrième année.** — Si le cep est un peu faible, renouveler la taille de la troisième année de façon à favoriser le grossissement du tronc.

Lorsque le pied est vigoureux, cas le plus fréquent dans les plantations bien réussies, choisir parmi les sarments celui dont la direction naturelle donne le meilleur aplomb au cep, le tailleur de 5 à 8 yeux selon la vigueur et l'attacher en le coudant à angle droit, comme l'indique la figure 20, afin d'assurer un bon développement aux yeux de la base qui donneront les sarments destinés à constitue les bras, l'année suivante. Pour les cépages à entre-nœuds allongés (Saint-Emilion), il est préférable de prendre la « *latte* » assez près du fil de fer, les yeux de la base étant très rapprochés donneront des sarments qui seront utilisés pour constituer deux bras à peu près à la même hauteur peu distante du fil (Fig. 20-21). La plaie faite au-dessus du dernier œil conservé doit être située, de préférence, au milieu d'un nœud ou en laissant un onglet de 5 à 6 centimètres

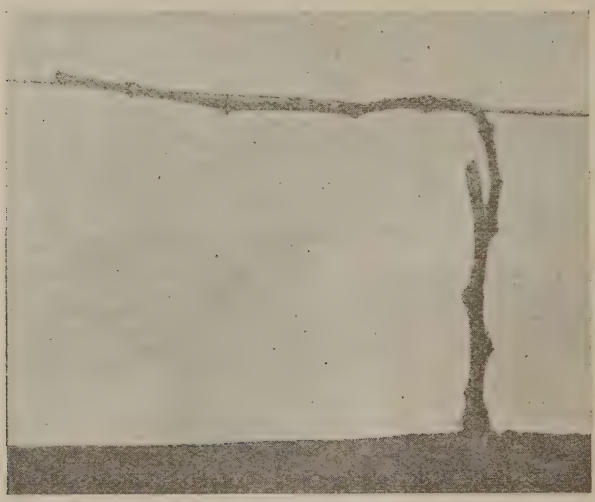


Fig. 20.

Même cep : taille pour la 4e année. Choisir le sarment placé assez près du fil pour que les yeux de la base, au-dessous du coude, fournissent les 2 futurs bras.

(*plaie terminale*). Les plaies *latérales* faites en supprimant les sarments de la base doivent être exécutés au *ras de l'empattement* de la base du sarment, mais sans entamer cet empattement. Le piquet de plantation devient inutile à partir de la quatrième année.

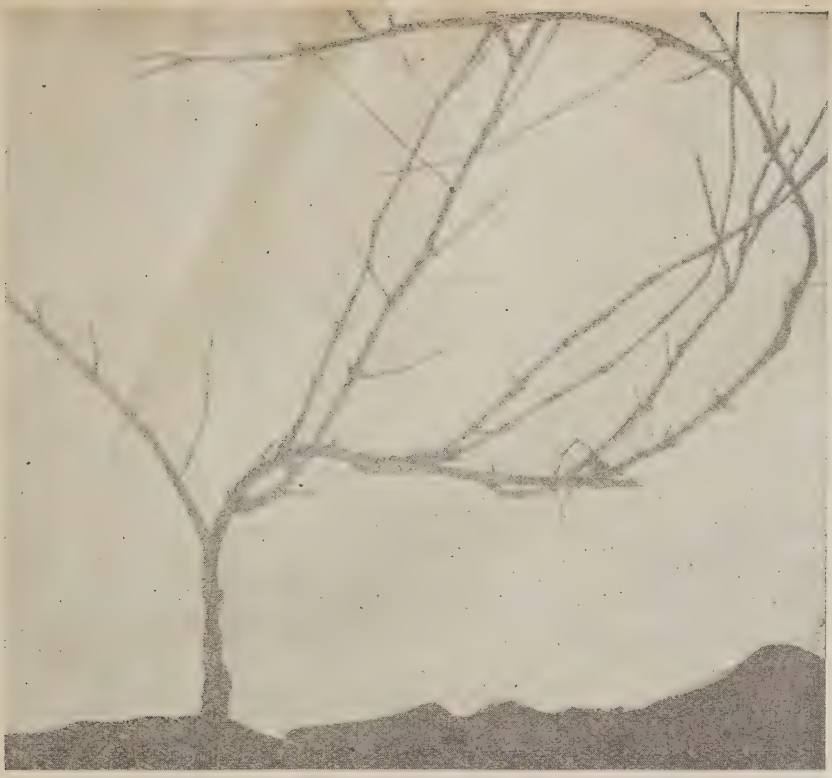


Fig. 21.

4e année — avant la taille pour la 5e année.

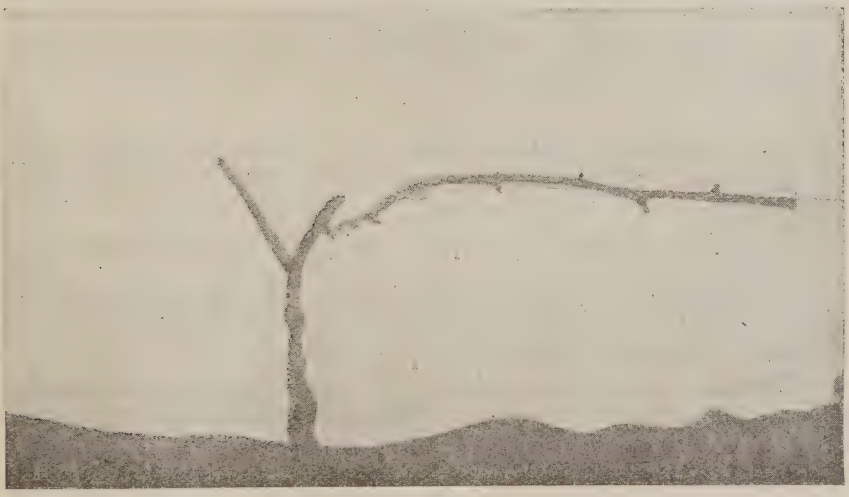


Fig. 22.

4e année — après la taille pour la 5e année.
(Etablissement des bras)

**Cinquième année.** — Pour établir les bras, choisir parmi les sarments qui se sont développés ceux placés de 5 à 10 centimètres au-dessous du premier fil de fer et de chaque côté du tronc (Fig. 22).

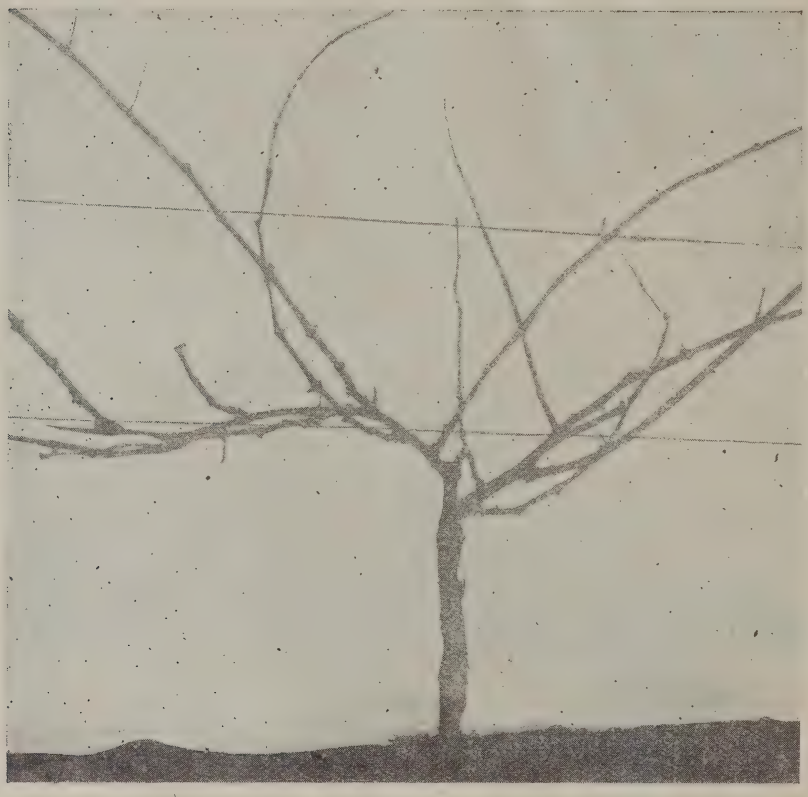


Fig. 23.
5e année — Avant la taille pour la 6e année. Système Guyot-Poussard mixte.

Tailler le sarment placé le plus haut de 5 à 8 yeux et celui placé au-dessous, et de l'autre côté 4 à 5 yeux, en ne conservant sur les deux sarments qu'un nombre total d'yeux en rapport avec la vigueur du cep.

Palisser et attacher soigneusement les deux sarments aussi taillés.

*Ebourgeonnage.* — Pour que ces deux futurs bois n'aient aucune plaie de taille à *leur base* sur une longueur de 8 à 10 centimètres, il est bon d'enlever, au printemps suivant, les bourgeons qui pourront s'y développer. Cette précaution n'est pas indispensable sur certains cépages, comme le Saint-Emilion, car très souvent ces yeux ne se développent pas ou ils prennent un si faible développement (Fig. 23) que les plaies faites en les supprimant ont un petit diamètre et sont rapidement recouvertes par le grossissement des bras.

L'absence de grosse plaie à la base des bras est la condition *d'une bonne prise de sève sur la tige mère.*

**Sixième année.** — Le cep étant établi, le vigneron va pouvoir pratiquer à son choix suivant la vigueur de la vigne et l'espacement entre les ceps :

soit la taille Guyot-Poussard mixte ;

soit la taille Guyot-Poussard double.

(*à suivre*).

René Lafon,
Ingénieur agricole (E. A. M.).

# L'ANHYDRIDE SULFUREUX

## ET LA TENUE DES VINS BLANCS EN BOUTEILLE (1)

Le trouble spécial des vins blancs que j'ai précédemment étudié, et dont je crois avoir montré le mécanisme, continue de causer au commerce des ennuis et des pertes considérables. Ces dernières peuvent être sans exagération évalues à plusieurs millions chaque année, pour la seule place de Bordeaux. On voit dès lors quel serait le prix d'un remède, de préférence préventif.

Ce trouble est bien très exactement une maladie du verre: et c'est ce qui m'a permis de l'imputer à l'action des éléments contenus dans le vin, principalement l'acide sulfureux aux dilutions très faibles en usage.

Si l'on étudie, après avoir recueilli sur un filtre et en opérant à l'abri de l'air, les matières en suspension dans le vin et qui causent son trouble, l'analyse y retrouve comme métaux du fer, de l'aluminium et du cuivre. En étudiant plus spécialement les vins dont l'opération fait disparaître nettement toutes sortes de trouble, on est frappé de la prédominance de l'alumine. Le cuivre que l'on retrouve souvent et qui provient des canalisations ou des appareils de filtrage et pasteurisation, ne paraît se présenter qu'à l'état de faibles traces. Cependant, les boues recueillies sur les papiers d'un filtre par passage d'un vin traité à chaud donnaient une proportion de 20 % d'oxyde de cuivre, et de 10 % environ d'oxyde de fer. Mais ce n'est point le cas habituel du vin qui se trouble en bouteilles.

Comme l'alumine m'était apparue parmi les produits de l'action de l'acide sulfureux très étendu sur le verre à bouteille ordinaire et comme le sulfite d'alumine donne précisément avec les corps pectiques des pectates insolubles, susceptibles de devenir solubles par oxydation en milieu faiblement acide, il y avait lieu d'examiner si cette base n'intervenait pas d'une façon prépondérante dans le phénomène étudié.

Il est, en effet, à prévoir que l'ion trivalent Al interviendra avec une puissance exceptionnelle dans la coagulation des colloïdes du vin, tandis que les ions mono et divalents seront moins à redouter. L'attaque des verres ordinaires par l'acide sulfureux met en solution, à ce qu'il m'a paru, des quantités plus élevées de fer que d'alumine, mais ce dernier corps agit comme électrolyte de floculation proportionnellement à sa valence et sa masse atomique. Pour les corps pectiques, cette proportion paraît nettement quand on fait agir successivement des sulfites ferreux ou d'alumine.

(1) *Annales des falsifications et des fraudes*, sept.-oct. 1926.

On pourra, dans une certaine mesure, éviter le trouble envisagé des vins blancs en réduisant au minimum quelqu'un des facteurs du phénomène: acide sulfureux, corps pectiques, fer, alumine, etc...

Pour l'acide sulfureux, on en réduira bien la dose jusqu'à l'extrême limite de sécurité; mais il y a des exigences relatives au danger de fermentation ou d'altération de la couleur. Les matières pectiques, on envisagera leur élimination complète: mais ce sera au prix de la qualité essentielle du vin; le moelleux dépend, en effet, des corps pectiques, beaucoup plus que de la glycérine ou de tout autre élément de l'extrait. On pourra se résigner à leur disparition dans le cas des vins très communs et à bas prix. Ce ne sont pas précisément ceux-là qu'on met en bouteille: du moins qu'on devrait y mettre. On pourra aussi essayer de mettre ces corps au même état de combinaison où les amène le vieillissement en barriques. C'est à quoi semble s'être attaché notre distingué collègue M. Ph. Malvezin, avec son « *héliocarbone* » à l'oxygène désabsorbé, procurant une oxydation ménagée, qui paraît n'avoir rien de commun avec celle que produirait l'action directe du gaz. La seule question sera de savoir si la qualité du produit et sa tenue répondront pendant longtemps aux espérances que ce traitement donne à première vue.

De toute manière, il me paraît préférable de ne pas risquer un déséquilibre du vin et de rechercher plutôt l'inaltérabilité de la matière composant la bouteille. Comme je l'ai signalé, ce sont surtout le fer et l'alumine qu'il importe d'éviter, ou plutôt la production de leurs sulfites. La question se ramène à celle que les techniciens de la bière ont déjà brillamment élucidée en ce qui concerne leur mise en bouteille. C'est à une question d'acidité réelle tant du liquide lui-même que du verre, celui-ci étant examiné à ce point de vue dans son extrait comme les sols. On voit ici que la question du *p*H se pose pour les œnologues, et qu'ils devront s'attacher à traduire toutes leurs connaissances en cette langue nouvelle, s'ils veulent les raccorder utilement aux plus récentes acquisitions de la science. Moins heureux que la bière, le vin manque encore des techniques et des techniciens nécessaires; il ne semble pas qu'il puisse s'y résigner longtemps, et il n'y a guère d'autre espoir d'arriver jamais à faire à coup sûr du bon vin de tenue certaine, que de le loger, au moment voulu, dans un verre convenable.

Une observation que j'ai relatée, et qui se rapportait à un dentifrice légèrement acide et coloré à la cochenille m'avait montré les effets de traces d'alumine dans le verre sur la tenue de certains liquides. Il était naturel d'essayer des mises en bouteilles dont le verre serait à peu près exempt de fer et d'alumine. Un habile maître verrier de Bordeaux a bien voulu m'établir des récipients répondant à cette condition. Des vins altérables y furent logés en même temps que dans des verres ordinaires: les uns et les autres laissés en observation, à la chaleur et à la lumière.

Le verre à bouteille ordinaire est à base de soude, chaux, fer et alumine; les sables calcaires, argileux et ferrugineux qu'on y introduit élèvent de 4 à 8 % la teneur en oxyde de fer et de 4 à 10 % la proportion d'alumine. Le verre expérimenté dans mon dernier essai n'utilisait ces deux bases qu'à l'état de traces. Par là, il présenterait évidemment quelques difficultés d'exécution et surcroît de prix: ce serait sans importance pour les vins fins, dont la haute valeur commerciale paierait largement.

Comme il arrive dans ces sortes d'essais, un certain nombre de mises en bouteille sont tombées précisément sur des vins qui ne s'altéraient pas au point de vue étudié. Dans un seul cas, jusqu'à présent, sur trois, il y a eu

trouble en bouteille, justiciable de l'aération. Et précisément le verre sans fer ni alumine a conservé son vin parfaitement limpide, tandis que les bouteilles ordinaires présentaient un trouble intense. Tout le lot avait été conservé dans des conditions identiques.

Ce résultat demande à être généralisé: il faudrait voir avec toutes sortes de vins et dans les conditions les plus variées. Je signale d'ailleurs que, dans cette étude, on se trouve fréquemment en présence de cas compliqués, où la maladie de la bouteille se superpose à diverses sortes de casses: ce qui explique quelque incohérence dans les observations.

***

Divers essais pour traiter le vin lui-même ont bien donné des résultats mais ils avaient l'inconvénient rédhibitoire de ne pas rester dans les pratiques autorisées, ou de déséquilibrer le vin.

En reprenant la pratique conseillée par Maumené (*Travail des Vins. I. P.* 403) du collage par l'alumine précipitée, non comprise dans les autorisations récentes, on obtient une clarification et un dépouillement du vin correspondant bien à ce que j'ai moi-même trouvé par d'autres procédés.

Une remarque au sujet des vins rouges, pour lesquels on n'a jamais signalé de maladie de la bouteille avec trouble disparaissant par l'aération: ces vins contiennent, d'après les analyses de A. Muntz (*C. R.*, 6 *février* 1905), jusqu'à plusieurs grammes de pectine; et en étudiant sur des échantillons très moelleux de notre région, le précipité par l'alcool, j'ai bien reconnu que pectine et moelleux dépendent l'un de l'autre. Mais il est à peine besoin de signaler que la mise en bouteille des rouges ne comporte habituellement que des traces d'anhydride sulfureux, bien qu'il y ait avantage à loger le vin, pour sa conservation, avec 15 à 20 mgr. de $SO^2$: ce qui revient à ne pas retarder la mise en bouteille, pour nos régions, au-delà de la troisième semaine qui suit le soutirage après le fouet. De toutes manières, il s'agit de doses d'anhydride dont l'action toute temporaire peut être négligée.

Une solution, quelle qu'elle soit, du problème envisagé, en ce qui concerne les vins blancs liquoreux, apporterait un remède précieux en même temps qu'elle permettrait bien des progrès. La vinification des Sauternes, par exemple, tend de plus en plus à des mises en bouteilles rapides. On gagne en fraîcheur et en fruité: la sève se fait tout aussi bien; quant à l'avantage financier et commercial, inutile de l'évaluer. Mais il n'y aurait vraiment rien à espérer, si la bouteille devait forcément troubler un produit péniblement clarifié, et qui serait d'autant plus altérable qu'il aurait conservé le plus d'éléments pectiques, c'est-à-dire de liqueur et de moelleux.

J. Dubaquié,
Directeur de la Station œnologique de Bordeaux.

# NOTES DE GÉNIE RURAL

## LES NOUVEAUX CARBURANTS NATIONAUX

L'augmentation du prix de l'essence et des charges fiscales tend à restreindre l'emploi des tracteurs agricoles comme des gros camions, dont les consommations de combustible sont nécessairement fort élevées.

A côté du mélange alcool-essence qui a aujourd'hui largement fait ses preuves apparaissent sur le marché des carburants extraits de produits nationaux. Au cours d'un Rallye organisé l'été dernier par l'Automobile Club de France une vingtaine de véhicules ont parcouru quelque 1360 km. en dix étapes dans l'Ouest de la France en utilisant des composés nouveaux, parmi lesquels nous mentionnerons :

1° L'acétylène, associée avec du benzol additionné de gasoil. L'explosion de l'acétylène est ainsi moins « brisante » ;

2° Le methane sous-pression ;

3° La « cosmoline » mélange, en présence d'un solvant, de deux parties d'alcool méthylique et d'une partie d'huile naphtalénique ;

4° Le « Kétol » employé soit pur, soit additionné d'essence, de pétrole ou d'alcool. C'est un « anti-détonnant » et un « solvant » en même temps, doué cependant d'un pouvoir calorifique propre supérieur à 9.000 cal. kg. Le kétol est obtenu d'après les procédés Lefranc, par fermentation et combustion lente de la sciure de bois ;

5° Le gaz pauvre, de bois ou de charbon de bois, obtenu à l'aide d'un gazogène monté sur le véhicule à actionner.

Nous avions eu l'occasion en Algérie d'expérimenter les premiers gazogènes montés sur tracteurs agricoles. De grands progrés ont été réalisés depuis et pour les poids lourds l'utilisation des gazogènes paraît fournir aujourd'hui une excellente solution du problème du carburant national bon marché.

## LA CULTURE MÉCANIQUE DES VIGNES

Les difficultés croissantes de recrutement de la main-d'œuvre font une nécessité aux gros exploitants de rechercher pour les vignobles de vaste étendue, des appareils à grand travail.

Le nombre des types de tracteurs vignerons reste cependant fort réduit et pratiquement trois ou quatre appareils seuls donnent satisfaction à leurs usagers.

Il y a d'abord lieu de noter qu'il existe peu de modèles chevauchant une rangée avec les organes propulseurs ou moteurs répartis de part et d'autre dans les deux interlignes. Le seul tracteur « enjambant » très utilisé et fort apprécié dans le Midi, a ses organes essentiels disposés dans un interligne et ne cherche dans le deuxième interligne qu'un simple soutien.

Il n'est sans doute pas impossible d'utiliser certains appareils dans les plantations à 1 m. 50. Cependant rares sont les vignobles plantés « serré » dans lesquels des tracteurs sont couramment utilisés. En fait il y a une évolution très marquée vers la plantation large à 2 m., 2 m. 10 et plus. Les appareils de culture mécanique peuvent circuler alors aisément dans l'interligne avec des pièces travaillantes qui en un seul passage enlèvent toute la rangée.

De sérieux progrès ont d'ailleurs été réalisés dans la construction des outils : charrues ou cultivateurs adaptés aux tracteurs. Les constructeurs méridionaux et algériens présentent d'excellents polysocs bien au point et susceptibles de donner entière satisfaction.

Cependant la plupart des matériels proposés : tracteurs et charrues ou cultivateurs, sont relativement longs et exigent pour tourner à l'extrémité

de la rangée des fourrières larges. Une réduction s'impose et les efforts de nos constructeurs d'appareils aratoires adaptés aux tracteurs pourraient être utilement orientés de ce côté.

### LES TRACTEURS EN ANGLETERRE

Bien que les tracteurs agricoles soient très inégalement répartis dans les différentes contrées de la Grande-Bretagne il est certain que l'emploi des appareils de culture mécanique se développe considérablement de l'autre côté de la Manche.

D'après une récente statistique du Ministère des Transports il y aurait en Grande-Bretagne 16.399 tracteurs sur lesquels 15.057 exclusivement affectés à des usages agricoles. Les encouragements officiels ne manquent d'ailleurs pas aux agriculteurs qui désirent utiliser des appareils de culture mécanique.

Les services compétents viennent en aide aux fermiers anglais pour faciliter leurs relations avec les industriels et parfois subventionner les achats de tracteurs. Il existe d'ailleurs en Angleterre comme en Belgique et en Algérie des Ecoles de Mécaniciens ruraux et de conducteurs de tracteurs agricoles.

### DILUTION DES HUILES DE GRAISSAGE DANS LES MOTEURS A EXPLOSION

Très rapidement dans un moteur d'automobile une certaine quantité de carburant se mélange à l'huile de graissage. Il en résulte une diminution de la viscosité du lubrifiant.

MM. Wilson et Wilkin qui traitent cette question dans « Industrial and Engineering chemistry » estiment que cette dilution du carburant est de l'ordre de grandeur de 15 o/o après 200 à 250 km. de marche. Cependant cette dilution tend vers un état d'équilibre qui assure alors la stabilité des conditions de graissage. Ces auteurs remarquent : 1° Qu'il n'y aurait aucun inconvénient à utiliser une huile déjà diluée ;

2° Que le degré de dilution correspondant à l'équilibre varie avec les moteurs et les conditions atmosphériques et passe de 10 o/o en été à 17 o/o en hiver à cause de l'exagération de la condensation de l'essence au départ lorsqu'il fait froid ;

3° L'équilibre est sensiblement réalisé après 250 km. de marche et varie peu ensuite ;

4° La vidange de l'huile après 1000 ou 1500 km. de marche est imposée par la saleté et non par la viscosité réduite de l'huile.

Ch. Clarou,
Ingénieur agronome.

## ARBORICULTURE FRUITIÈRE

L'arboriculture fruitière est une des branches de l'art horticole qui tend à prendre chaque année plus d'extension, dans notre région si bien située pour la réussite de cette culture, fertile en excellents revenus si elle est bien comprise.

Au point de vue de la spéculation, chaque région de la France ne cultive

que des fruits susceptibles, suivant le climat, de donner les meilleurs résultats.

C'est ainsi que chez nous, il est de baaucoup préférable de cultiver les fruits à noyaux, vu qu'ils réussissent très bien, tandis que les fruits à pépins y viennent plus difficilement et sont moins savoureux que ceux des climats plus humides. De plus, ici, ils sont généralement attaqués par les larves d'insectes qui en diminuent de beaucoup la valeur.

Ce n'est donc que dans les jardins particuliers et en vue de produire des fruits pour la consommation familiale que les poiriers et les pommiers pourront être cultivés. En plein vent, au lieu de réaliser des bénéfices, ils ne pourraient donner que des déboires, aussi sont-ils remplacés par le pêcher, l'abricotier, le cerisier et le prunier qui, au contraire, se sont bien acclimatés.

La culture fruitière, comme toute autre culture, demande pour arriver à son maximum de produits, un choix judicieux du terrain et des soins bien compris.

Il faut choisir, pour la création d'un fruitier, un terrain à l'abri autant que possible des gelées printanièrss, des bourrasques, des courants d'air froid... etc...

La question du terrain est aussi très importante ; on prend ordinairement une terre franche, où le principe dominant, silico-argileux, soit autant que possible mélangé de calcaire et d'un peu d'humus. Il faut qu'elle ait au moins un mètre de profondeur et que le sous-sol soit perméable ; pas trop sèche, ni trop humide.

Le défoncement du sol joue un très grand rôle pour la vitalité et la durée des arbres ; par le cube de terre remué il permet aux racines de bien s'y développer et de produire un abondant chevelu qui utilisera dans le courant de l'année, le maximum de matières fertilisantes pour la formation de l'arbre et des fruits.

Le défoncement peut être total ou partiel. Le défoncement total doit être toujours fait à un minimum de 60 centimètres et à un maximum qui peut aller de 80 centimètres à 1 mètre ; meilleur est le sol, moins profond est le défoncement. Il est commencé à un des angles du terrain à défoncer de manière à éviter le charroi d'une trop grande quantité de terre, et non pas parallèlement à un des côtés, comme on a l'habitude de le faire.

On commence donc par enlever la terre que l'on transporte à l'extrémité du terrain pour combler le vide que laissera la dernière tranchée du défoncement.

Puis on enterre la couche supérieure du sol, de manière à ce qu'elle vienne occuper le bas de la tranchée ouverte, puis on met par dessus le milieu de la couche, puis le bas. Le sous-sol se trouve ainsi ramené à la surface.

Pour que le travail soit bien fait, il faut toujours avoir la tranchée régulièrement ouverte ; on y arrive dans le défoncement au-dessous de 60 centimètres au moyen de la pelle pour remonter les terres.

On peut encore, afin d'éviter les frais, ne défoncer que la bande de terre qui sera occupée par les arbres. Il convient de lui donner une largeur au moins de 1 mètre à 2 mètres. Quant à la profondeur, elle varié suivant la qualité du sol. Le défoncement est exécuté ici sans transport de terre. On a soin de la mettre de côté sur la plate bande non cultivée ; lorsque l'ouvrier est arrivé à l'extrémité de la première bande, avec la première terre de la seconde, il comble celle qu'il vient de quitter ; lorsqu'il sera arrivé à l'extré-

mité de cette seconde bande, il comblera le vide avec la terre qu'il avait mise dès le commencement de côté.

Dans le défoncement partiel, on se contente de creuser le sol à l'endroit où les arbres doivent être plantés. On doit faire les trous suffisamment grands en leur donnant 1 mètre à 1 m. 50 de côté. Lorsque la terre est de mauvaise qualité, le mieux c'est de la remplacer par de la bonne. Si au contraire, le terrain est de bonne qualité, la terre arable est mise de côté, puis la terre du sous-sol. Le trou n'est comblé qu'un mois après, en ayant soin de commencer par mettre au fond la bonne terre, puis celle du sous-sol qui s'améliorera par les engrais et la culture.

Il est à conseiller de profiter du labeur de défoncement pour emmagasiner dans le sol des matières fertilisantes. Les meilleures substances à employer sont celles à lente décomposition, telles que les rognures de drap, de corne, les déchets de laine, le fumier... etc. On se trouvera bien, dans les terrains pauvres en acide phosphorique d'y incorporer du phosphate naturel de chaux, ou bien des scories de déphosphoration.

Enfin, on doit profiter aussi du défoncement pour drainer les terrains à sous-sol humide, où l'excès d'humidité est la cause de destruction des arbres fruitiers en amenant la pourriture des racines due au pourridié.

Le terrain ainsi préparé longtemps à l'avance, afin que la terre ait le temps de se bonifier et de se tasser, la plantation peut être faite depuis la chute des feuilles jusqu'au moment où la sève va évoluer.

Les arbres ou arbustes à feuillage persistant doivent être plantés de préférence en automne ; ceux à feuilles caducques à la fin de l'hiver, c'est le cas des arbres fruitiers.

Dans le choix des arbres, on préférera ceux bien venus, sains, c'est-à-dire à écorce lisse, trapus au collet et possédant un chevelu bien développé, exempt de filaments blancs. Se fournir chez le pépiniériste le plus rapproché.

Eviter d'acheter les arbres portés sur les marchés. Le mieux serait de faire une pépinière chez soi et d'y greffer des variétés bien sélectionnées.

Eviter les arbres trop âgés qui donneront des fruits vite, mais cela au détriment de leur longévité. Les arbres jeunes seront toujours préférés, leur reprise étant mieux assurée.

Pour la culture des arbres en espalier et cordon ne prendre que des sujets d'un an de greffe. Pour les obliques simples ou bien les fuseaux, on peut employer des arbres de 2 ou 3 ans de même pour haute tige.

Aussitôt qu'on a reçu les arbres, il faut les planter le plus tôt possible.

Si l'on n'est pas prêt, il faut les mettre en jauge en attendant la plantation, c'est-à-dire en terre, les racines dans une fosse en tenant les arbres droits et non inclinés.

Dans un prochain article, nous indiquerons la plantation, les variétés et les soins de culture.

(*à suivre*)

Ed. Zacharewicz,
Ingénieur agricole,
Directeur honoraire des Services agricoles de Vaucluse.

---

## CHEMIN DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

*Agenda P.-L.-M. pour 1927*

L'Agenda P.-L. M. vient de paraître. Son texte, dû aux meilleurs écrivains, est accompagné de plus de 500 dessins originaux et reproductions

photographiques. Une suite de 16 hors-texte en couleurs, signés de peintres en renom, enrichit cet ouvrage luxueux, où l'on trouve encore une page inédite de musique. Une pochette de 12 cartes postales illustrées est offerte à tout acheteur.

L'Agenda P.-L.-M. est en vente au prix de 10 francs, à l'agence P.-L.-M., rue Saint-Lazare, 88, à Paris, et dans les gares et bibliothèques du réseau. On peut se le procurer aussi dans les agences de voyages, Grands Magasins à Paris et les principales librairies.

Envoi franco à domicile contre mandat-poste (12 fr. 65 pour la France; 17 fr. 50 pour l'Etranger) adressé au Service de la publicité P.-L.-M., 20, boulevard Diderot, Paris.

---

CHEMINS DE FER DU MIDI

*Le Livret-Agenda de la Compagnie du Midi*

La Compagnie du Midi vient de faire paraître, pour l'année 1927, un Livret-Agenda qui comprend, indépendamment de la partie agenda proprement dite, réservée à l'inscription des recettes et dépenses journalières, une partie descriptive et humoristique, texte et illustrations d'Henriot, et une partie consacrée aux renseignements généraux sur les tarifs voyageurs.

Ce document est en vente au prix de 3 fr. 50 (franco 4 fr. 55): à la Compagnie du Midi, Services de Tourisme et Publicité, 54, boulevard Haussmann, Paris (9e); à l'Agence de la Compagnie du Midi, 16, boulevard des Capucines, Paris (9e).

---

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Le mouvement des affaires a été peu important dans les Entrepôts parisiens pendant la huitaine écoulée, quoi qu'il s'y soit produit quelques demandes, provenant de maisons qui, ayant des marchandises achetées, ne les ont pas reçues assez vite, mais les vendeurs sont rares. Voici quelques prix payés dernièrement sur place : vins rouges du Midi 8° de 185 à 188 fr.; 9° de 189 à 195 fr.; 10° de 205 à 210 fr.; des 11° de 215 à 225 fr. Des Algérie 10°5 ont été offerts à 210 fr.; des 11°5 aux environs de 235 fr.; des 12° à 240 fr. Du côté des vins blancs, des Algérie 10° ont été proposés à 240 fr., des vins de Gaillac de 260 à 300 fr. Tous ces prix s'appliquent à l'hecto nu, marchandises sur gares de Paris.

Les demandes de la clientèle sont à peu près nulles depuis quelques jours ; celle-ci ayant d'assez fortes provisions en cave, veut les écouler avant d'acheter à nouveau. Certains ont même, semble-t-il commandé un peu au-dessus de leurs moyens, d'où parfois un peu de tirage dans les règlements.

Dans Paris, on voit affichés des prix assez divers : 2 fr. 40 le litre pour des vins rouges de 8°, même pour des 9° ordinaire ; 2 fr. 50 pour des 8°5 ; 2 fr. 60 pour des 9°. Quant aux vins blancs, on les voit offerts de 2 fr. 75 en 8°5 jusqu'à 3 fr. 10 pour des 9°, suivant vendeurs et quartiers. Des vins rouges de Touraine sont offerts à 2 fr. 75, des vins d'Anjou et de Vouvray à 3 fr. 25 la bouteille, genre Saint-Galmier. Les grands magasins dits de nouveautés, affichent : vins rouges 9°, 2 fr. 30 ; 9°5, 2 fr. 40 ; 10° 2 fr. 50 le litre.

**Gard — Nimes. — *Cours de la Commission officielle :***

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 29 nov. | Cours du 6 déc. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8°..... | logé 7 fr. | Aramon | Aramon |
| 8 à 9°..... | le degré | 7 à 8° 17 à 18 fr. | 7 à 8° 17 à 18 fr. |
| 9 à 10°..... | non logé | Montagne | Montagne |
| 11°..... | 6 à 7 fr. | 16 fr. | 16 fr. |
| 11 à ..... | le degré | le degré | le degré |
| Costières..... | | Blanc d'aramon | Blanc d'Aramon |
| Rosé, paillet, gris.... | 7 fr. 50 le d. | 18 fr. le degré | 18 fr. le degré |
| Blanc Bourret..... | 7 f. 75 le deg. | Rosé | Rosé |
| Blanc Picpoul . | | 18 à 19 fr. le degré | 18 à 19 fr. le deg. |

**Cardet.** — La Cave Coopérative de Cardet a vendu, le 22 novembre, 150 hectos de son vin rouge, type unifié 9°, à raison de 160 fr. l'hecto nu, pris en cave, retiraison immédiate.

**Nimes.** — On nous signale la vente de la cave de M. Emile Falgairolle, à Vauvert, 1100 hectos 13°3 au prix de 240 fr. l'hecto, soit une moyenne de 18 fr. le degré.

**Hérault. - Montpellier.** ***Bourse de Montpellier***

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 30 nov. | Cours du 7 déc. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8 1/2 ... | | 8 à 9° 145 à 155 | 8 à 9° 145 à 152 |
| 9° ..... | 55 | 9 à 10° 156 à 163 | 9 à 10° 153 à 160 |
| 10° ..... | à | 10 à 11°1/2 164 à 175 | 10 à 11° 1/2 161 à 170 |
| 11°..... | 75 | 9 à 10° 160 à 180 | 9 à 10° 160 à 180 |
| Rosé.. ... | 7 fr. 25 . 7 fr. 75 le d. | 10 à 11° 180 à 190 | 10 à 11° 180 à 190 |
| Blanc de blanc. | 8 à 8,50 le d. | 9 à 11° 180 à 200 | 9 à 11° 180 à 200 |

**Cette.** — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 1er décembre 1926

Vins rouges courant de 8 à 11 degrés, de 145 à 175 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés 160 fr. à 190 fr. ; blanc, 9 à 11° 180 à 200 fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

On nous signale les ventes suivantes :

Un lot de 725 hectos, vin rouge 8 deg 7, récolte 1925, à 160 francs l'hecto.

Divers lots, rouges 8 deg. 6, 150 à 155 francs l'hecto.

Vin blanc 10 deg. 6, cave C., à Marseillan, 200 francs.

Autre cave vin blanc, 2000 hectos, 11 deg. 7, à Marseillan, 235 francs.

Il ne reste à vendre, dans cette localité, que deux ou trois caves assez importantes et de petits lots.

La Cave Coopérative de Lunel (Hérault), a vendu, le 3 décembre courant, 190 hectos de vin rouge 9 deg. 3 au prix de 155 fr. l'hectolitre, nu, pris sur place.

**— Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 26 nov. | Cours du 3 déc. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8° . . ..... | | « | « |
| 9° ..... | Logé | 9° 150 à 162 fr. | 9° 150 à 162 fr. |
| 10°..... | 7 fr. le d. | 10° 162 à 172 fr. | 10° 162 à 172 fr. |
| 11° . . ..... | | 11° 170 à 180 fr. | 11° 170 à 180 fr |
| Vins rosés 8° ..... | 7,25 à 7,50 le deg. | 160 à 190 fr. | 160 à 190 fr. |
| Vins blancs ..... | 8 à 8,75 le deg. | 200 à 220 fr. | »»» à »»» fr. |

**Pézenas.**— Cours des vins, semaine du 25 novembre au 4 décembre 1926 : Récolte 1926. Vins rouges, de 8 degr. pas d'affaires ; de 9° 11°, de 150 à 175 fr. Blancs et rosés pas d'affaires.

L'hectolitre nu, suivant couleur et qualité et conditions d'enlévement.

AUDE. — **Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 25 nov. | Cours du 2 déc. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 7 à 8 | logé | » | » |
| 8 à 9 | 7 francs | 145 à 160 fr. | 145 à 160 fr. |
| 9 à 10 | le degré | 160 à 170 fr. | 160 à 170 fr. |
| 10 à 11 | non logé | 170 à 175 fr. | 170 à 175 fr. |
| 11 et au-dessus | 6 fr. 50 le deg. | » | » |

**Carcassonne.** — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 28 novembre au 4 décembre 1926 :

Vins rouges de 9 degrés, de 150 à 160 fr.; de 10 degrés, de 160 à 165 fr.; de 11 degrés, de 168 à 175 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 27 nov. | Cours du 4 déc. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8° | logé | 140 à 145 fr. | |
| 9° | 7 fr. le degré | 150 à 155 fr. | pas |
| 10° | non logé | 160 à 165 fr. | |
| 11° | 6 fr. 50 le deg | 170 à 175 fr. | d'affaires |
| 11 à 12° | | 190 à 195 fr | |
| 12 à 13° | | | |

CÔTES-DU-RHÔNE. — **Cornas.** Les vins de coteaux cotent 600 à 800 fr. la pièce de 200 litres et non l'hectolitre comme il a été indiqué par erreur.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — On constate un arrêt assez marqué dans les affaires, mais les cours se maintiennent très fermes, la propriété ne voulant pas vendre à l'heure actuelle et le commerce ne voulant pas acheter avant de connaître le résultat des déclarations de récolte. Les prix des vins courants sont sans changement, on cote les vins rouges de 1.800 fr. à 1.950 fr. le tonneau nu, et les blancs de 1.900 à 2.100 francs.

VAR. — **Cogolin.** — Vins rouges 10 degrés, 180 francs ; rosés 11 degrés, 200 francs l'hecto, nu à la propriété.

MAINE-ET-LOIRE. — **Saumur.** — Il s'est traité quelques « rouges pressés en blancs » de 9 à 10° dans les 500 à 550 fr. les 225 litres. Il ne se traite pas encore de blancs qui devraient aller de 700 à 1.500 fr. la barrique de 225 litres, selon crus.

CHARENTE. — **Chepniers.** - Les cours de nos vins sont fermement tenus, on paie dans les 22 fr. le degré-hecto.

Dans notre contrée, il y a beaucoup de vin de vendu à 50 fr. le degré-barrique de 228 litres pris à domicile, lie comprise, tous frais en sus.

**ALGERIE. — Alger. — Du 27 novembre 1926.**

**Vin rouge extra, le degré 17 fr. à 18 fr. 50.**

**Toutes qualités réunies, le degré, 16 fr. à 16 fr. 75.**

**Vin blanc :**

**De raisins rouges, de 16 fr. à 16 fr. 75 le degré.**

**De raisins blancs, le degré, de 17 fr. à 18 fr.**

**Nus, quai Alger.**

### Alcools

**Montpellier.**— Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 1030 à «« fr.; eaux-de-vie de marc 86°, »»» fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, 1.250 à «« pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, 570 à 580 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

**Narbonne.**— 3/6 de vin du Midi, 86°, de »»»à 1030 fr. les 86 degrés ; trois-six de marc, 86°, »»» à 930 fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 735 fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, »»» à 560 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

**Alger.** — 3/6 de marc, 900 à 950 fr.

### TARTRES

Marché de Béziers du 3 décembre 1926.

| | | |
|---|---|---|
| Tartres 75 à 80 degrés bitartrate.... | « fr. »« à 5 fr. »» | le degré |
| Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique | 2 fr. 50 | — |
| — — 20 à 22 o/o — | 2 fr. 75 | — |
| — — au-dessus..... | » fr. »» à 3 fr. »» | — |
| Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique ..... | 6 fr. 50 | — |

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché sans affaires, tendance plus faible.

### CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.*— 8 décembre 1926.

| | novembre | décembre | 4 de décembre |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Blé ..... | 168 .A | 169,50 A. | 172,50 A. |
| Seigle..... | 150 N. | 146 N. | 149 N. |
| Avoine noire. | 100-175 P. | 101 A. | 108 P. |
| Avoine..... | 99 N. | 100 N. | 106 N. |

**Alger.** —

Foin, de »» à 55 fr. les 100 kilos.

Paille de «« à 24 fr. —

Marché déprimé en baisse, sans affaires sur les blés.

### DIVERS

**Cette.** — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, »»» à »»» fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 185 à 195 fr. ; sulfate potasse 48/52, 115 à 120 fr. ; chlorure potassium 48/52, 90 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 33 à 36 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 365 à 375 fr.; sulfate cuivre neige, 375 à 385 fr.; superphosphate minéral 14, 32 à 35 fr. ; sulfate de fer, 38 à 42 fr. logé gare de Cette.

---

*Le Gérant :* G. Fournera.

---

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du Dimanche 28 novembre au Samedi 4 décembre 1926*

| | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill. | PLUIE 1925 mill. | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill. | PLUIE 1925 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Nantes** | | | | | | **Mourmelon** | | | | | |
| Dimanche | 9 | 0 | 7 | —1 | » | 0.6 | 4 | 2 | 2 | —2 | 0.1 | 2.4 |
| Lundi | 10 | 1 | 5 | « | « | » | 4 | 3 | 2 | —3 | 5.1 | 0.5 |
| Mardi | 5 | 2 | 11 | 3 | 3 | 9 | 6 | 3 | 5 | 2 | 4 | 11.0 |
| Mercredi | « | » | 8 | —2 | « | » | « | » | 3 | —4 | » | » |
| Jeudi | 7 | 2 | 5 | —5 | » | » | 3 | 2 | 1 | —1 | « | 3 |
| Vendredi | » | 4 | 4 | —3 | » | » | 3 | 0 | » | —10 | » | » |
| Samedi | 10 | 8 | 2 | —5 | « | » | 5 | 0 | —2 | —12 | 3.3 | » |
| Total | 1098 | 510. | 862 | 367. | 237 | 162.8 | 990 | 453 | 773 | 238. | 269.1 | 107.1 |
| | **Rochefort** | | | | | | **Besançon** | | | | | |
| Dimanche | 5 | 7 | » | » | 2 | 2.4 | 3 | 0 | » | » | » | « |
| Lundi | 9 | 6 | » | » | 20 | » | 7 | 3 | » | 0 | « | » |
| Mardi | 7 | 5 | » | » | 8 | 7 | 8 | 2 | » | 1 | 20 | » |
| Mercredi | » | » | » | » | » | » | » | « | 5 | —1 | » | » |
| Jeudi | 6 | 3 | » | » | » | » | 5 | 1 | 2 | —4 | » | » |
| Vendredi | 6 | 4 | » | » | » | » | 2 | 0 | 0 | —6 | 1 | 0.1 |
| Samedi | 8 | 10 | » | » | 11 | » | 4 | 0 | —12 | —12 | 6 | « |
| Total | 980 | 710. | 19 | 33 | 270.2 | 99.7 | 1121 | 472 | 248 | 270 | 275 | 33.2 |
| | **Clermont-Ferrand** | | | | | | **Lyon** | | | | | |
| Dimanche | 9 | —2 | 1 | —3 | « | 5 | 5 | —1 | 0 | —6 | « | 1.2 |
| Lundi | 5 | « | 2 | » | » | » | 10 | 5 | 1 | —7 | » | 1.2 |
| Mardi | 9 | 3 | 7 | » | 16 | » | 7 | 4 | 4 | 2 | 29.1 | 12 |
| Mercredi | » | » | 9 | —2 | » | » | » | » | 10 | 0 | « | 1 |
| Jeudi | 3 | 1 | 5 | —5 | 8 | » | 5 | 2 | 3 | —5 | 0.4 | » |
| Vendredi | 1 | 0 | 0 | —8 | « | » | 2 | 1 | 0 | —6 | 0.1 | 0.1 |
| Samedi | 4 | 3 | 0 | —13 | 4 | » | 3 | —1 | —1 | —10 | 3 | » |
| Total | 1122 | 346. | 730 | 240. | 151.1 | 36.3 | 1231 | 582 | 838 | 284 | 235.4 | 129.2 |
| | **Bordeaux** | | | | | | **Marseille** | | | | | |
| Dimanche | 12 | 2 | 9 | —3 | 3 | 1 | 10 | —1 | 5 | 0 | 2 | » |
| Lundi | 12 | 6 | 9 | —2 | 10 | 1 | 15 | » | 5 | » | « | » |
| Mardi | 7 | 4 | 12 | 4 | 6 | 19 | 18 | 10 | » | 2 | 31 | » |
| Mercredi | » | » | 12 | 0 | « | 2 | « | « | 11 | —1 | » | « |
| Jeudi | 6 | 2 | 5 | —2 | 0.2 | » | 17 | 3 | 11 | —4 | « | » |
| Vendredi | 8 | 2 | 9 | —3 | » | » | 8 | 4 | 6 | » | « | » |
| Samedi | 10 | 6 | 5 | » | 14 | » | 7 | 6 | 5 | 1 | » | » |
| Total | 1182 | 510 | 988 | 366 | 188.8 | 166.3 | 1397 | 750 | 1045 | 505 | 177.7 | 60.5 |
| | **Toulouse** | | | | | | **Montpellier** | | | | | |
| Dimanche | 11 | 3 | 4 | —2 | 0.1 | 0.1 | 13.3 | 5.0 | 5.0 | —1.1 | 2 6 | » |
| Lundi | 16 | 6 | 6 | 1 | » | » | 13.5 | 4.9 | 8.1 | —2.0 | 16.9 | » |
| Mardi | 7 | —1 | 15 | 3 | 4 | » | 13.4 | 3.5 | 11.3 | 3.0 | 0.2 | » |
| Mercredi | » | » | 8 | 2 | » | 1 | 10.9 | 3.9 | 10.9 | 2.8 | » | « |
| Jeudi | 10 | 4 | 8 | 2 | » | 2.1 | 8.3 | 1.9 | 8 8 | —2.1 | « | » |
| Vendredi | 4 | 2 | 1 | —7 | » | » | 9.3 | 0.9 | 6.0 | —3.0 | » | » |
| Samedi | 10 | 5 | 9 | 0 | 8 | » | 11.8 | —6.0 | 4 9 | 0.0 | » | » |
| Total | 1200 | 665. | 1039 | 332 | 244.5 | 110.1 | 1370.7 | 677. | 1343 5 | 574.2 | 166.6 | 120.9 |
| | **Perpignan** | | | | | | **Alger** | | | | | |
| Dimanche | 16 | 3 | 5 | 2 | » | 1 | 4 | 11 | » | » | « | » |
| Lundi | 15 | 4 | » | 0 | » | » | 12 | « | » | » | » | « |
| Mardi | 16 | 2 | 15 | « | » | « | 15 | » | » | 8 | » | 25 |
| Mercredi | » | » | 15 | 4 | » | » | « | » | » | » | » | « |
| Jeudi | 12 | 6 | 13 | 5 | » | » | 10 | 9 | 16 | » | 9 | » |
| Vendredi | 9 | 6 | » | —3 | » | » | 10 | 11 | 16 | » | 29 | » |
| Samedi | 10 | 7 | 12 | 1 | « | » | 11 | 13 | » | 5 | » | 1 |
| Total | 1455 | 848 | 1111 | 617 | 68.4 | 160.9 | 672 | 800 | 770 | 475 | 66.2 | 50 |

**Observations.** — Automne

**CULTIVATEURS ! avant l'hiver,**

Employez sur vos BLÉS ! sur toutes vos CÉRÉALES d'automne

# *le Nitrate de Soude du Chili*

*( 75 à 150 kilos à l'hectare )*

Vous provoquerez ainsi une **levée rapide,**
Un **enracinement profond,**
Une végétation initiale particulièrement **vigoureuse, et vos céréales se défendront** efficacement contre les

**rigueurs de l'hiver,**

**contre** la maladie et contre tous leurs ennemis **naturels**

*Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la*

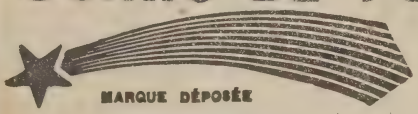
**Délégation Française des Producteurs de**
**NITRATE DE SOUDE DU CHILI**
**60, rue Taitbout, PARIS (9e)**

**Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, ingénieur agronome 27, rue des Lices à AVIGNON**

**Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles**

**L'Engrais le plus puissant** c'est le

# GUANO DE POISSON FRANÇAIS



MARQUE DÉPOSÉE

**Téléphone 1.31**

**Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877**

**E. JODET-ANGIBAUD**

**Successeur**

**Seul Fabriquant**

**LA ROCHELLE**

Reg. du Comm. N° 817. La Rochelle.

**14 USINES**
**17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT**

**Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.**

*Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***

*et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

**VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO**

**Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles**
AU CAPITAL DE QUATRE MILLIONS
**Siège Social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V°)**
USINE à BEAUCAIRE (Gard)
R. du C. Paris, N. 45,079.

## Traitements d'Hiver de la Vigne
contre APOPLEXIE, FOLLETAGE, PYRALE

# Pyralumnol

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques ;
Le seul produit à efficacité prolongée, à action durable.

***Notices et Renseignements sur demande***

**Direction Commerciale : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER**

# RECONSTITUTION
DES
# VIGNOBLES

## :: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

# Paul GROS & Cie

ROYAN
(Charente-Inférieure)

ALGER
(13, avenue Pasteur)

# Les Grandes Pépinières de Vigne
## DU POITOU

doivent leur renommée à la parfaite authenticité et à la sélection de leurs plants.

**Grande Spécialité de Producteurs Directs Nouveaux**

*Envoi du Catalogue sur demande.*

**A. MAGNON & Fils aîné**

Propriétaires-Viticulteurs. — POITIERS

---

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

# J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS

**CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)**

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.

**Caoutchouc** pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.

**Courroies** pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.

**Vêtements imperméables** pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.

**Bandage cloisonné « Le Touriste »**, breveté S. G. D. G.

**Bandes pleines et Bandes américaines B. et S.** pour voitures attelées.

**Chaussures caoutchouc** pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

AGENCES

A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

---

**SUCCÈS COMPLET AUX VENDANGES**

***OFFRE GRATUITE***

*d'une intéressante brochure de 48 pages*

sur la

**Vinification parfaite**

**et Amélioration de Qualité des VINS**

**ROUGES et BLANCS, fins et ordinaires**

AVEC LES

## RADIOLEVURES DE LA CLAIRE

ET LE

## BIOSULFITE JACQUEMIN

(**20** o/o anhydride sulfureux
et **20** o/o phosph. bi-ammonique en vol)

Résultats: **Amélioration générale du vin**

Augmentation du degré alcoolique
Bouquet plus développé
Clarification rapide
Conservation assurée

**DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.**

Brochure envoyée gracieusement sur demande adressée à

**L'INSTITUT JACQUEMIN**

**MALZÉVILLE-NANCY (M.-&-M.)**

---

# ENGRAIS PLASMIN

**Fluoré Complet**

(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

**Fumure supérieure**

**pour CULTURE INTENSIVE**

**et VIGNES**

RÉSULTATS MERVEILLEUX

SUR TOUTES CULTURES

## Gros rendements

*Demander renseignements gratuits, analyse et prix*

**à INSTITUT JACQUEMIN**

**Malzéville (M.-et-M.)**

Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

# ESCA, FOLLETAGE APOPLEXIE

sont radicalement détruits ainsi que la PYRALE par une seule pulvérisation d'hiver au

# PYRALION SCHLŒSING

qui extermine en même temps une foule de parasites hivernant sous les écorces (***Cochylis***, ***Eudémis***, etc.)

**PLUS DE 30 ANS DE SUCCÈS ININTERROMPUS**

---

# FUMEZ vos VIGNOBLES

à gros rendement, et vos vignes anémiées par la surproduction ou les parasites,

avec l'engrais **PHOSPHO-INTENSIF**

Aliment complet, Reconstituant merveilleux des ceps.

---

## RECALCIFIEZ, PHOSPHATEZ.

## DESACIDIFIEZ vos TERRES au

# MICROPHOSPHATE SCHLŒSING

Engrais phosphaté riche (*26 o/o d'acide phosphorique insoluble*), impalpable (*plus de 75 o/o passant au tamis n° 200*), moins cher, aussi actif que les scories.

***Fabriquez vous-même à bon marché***

un excellent **MARC-ENGRAIS**

avec le **MICROMARC SCHLŒSING**

composé et fabriqué d'après la Méthode ROOS.

---

*Demandez Notices et Renseignements gratuits aux*

# USINES SCHLŒSING FRÈRES & Cie

**175, rue Paradis, MARSEILLE**

ou à leurs **Agents et Représentants**

**Agence et Dépôt à Bordeaux, 59 b.s, cours Victor-Hugo.**

EDITION DE L'EST-CENTRE

47e Année. — N° 51 Dimanche 19 Décembre 1926

Tome LXXXVI

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le " Messager agricole du Midi " et " La Vigne Américaine "

Publié sous la direction de

**L. DEGRULLY & L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

(Propriétaires-Viticulteurs)

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY.**

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

**COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE**

**R. Bichet**, professeur d'Agriculture à Villefranche.
**C. Blin**, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
**D. Donon**, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.
**L.-J. Grandvoinnet**, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain
**J. Guicherd**, Insp. gén. de l'Agric.
**G. Jannin**, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
**Lebrun**, directeur des services agricoles de la Marne.
**J.-B. Martin**, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
**L. Mathieu**, directeur de l'Institut Œnotechnique de France.
**L. Rougier**, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.
**Roy**, directeur des Services agricoles de l'Isère.
**Vermorel**, président du Comice agricole du Beaujolais.

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**

et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun.

**Il publie des planches coloriées hors-texte**

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **40** fr. — Pays étrangers, **70** fr.

**Le Numéro : 1 franc**

*Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces*

A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

Com. 5 1927

# VIGNES AMÉRICAINES

Grandes plantations de pieds-mères permettant de satisfaire toutes demandes de
**Boutures greffables et Pépinières**

Pépinières non arrosées, situées en terrains calcaires et secs produisant des
**Racinés greffables** et de tout premier choix

***Greffés soudés — Authenticité garantie***

**L. ROQUE d'ORBCASTEL & SOUCHON, propres à BELLOC**

**par ALZONNE (Aude)** Reg. du Com., N° 4987.

**SULFATE d'AMMONIAQUE**
20 o/o d'Azote ammoniacal

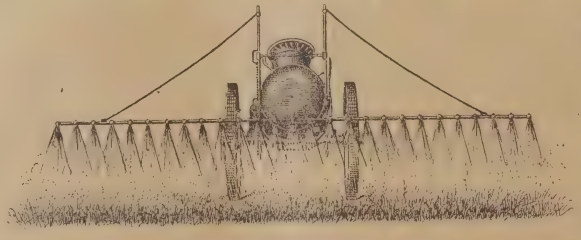
**CIANAMIDE**
15 ou 20 o/o
Azote ammoniacal

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
4, Rue de l'Herberie, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement *Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques*
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
**BONS ENGRAIS AZOTÉS**
pour VIGNES

**EN VENTE** dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

Avec les pulvérisateurs VERMOREL
pour solutions acides,
vous augmenterez considérablement
le rendement de vos céréales.



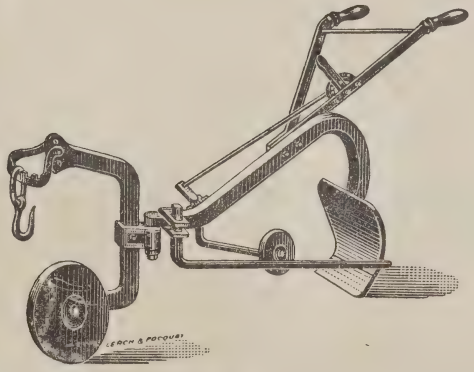
Etablissements VERMOREL
Villefranche (Rhône)

# SUPERDÉCAVAILLONNEUR

# KIRPY

A LA FOIS

LE PLUS SIMPLE ET LE PLUS PERFECTIONNÉ



DÉCHAUSSAGE INCOMPARABLE DES VIGNES

SUPPRESSION DE TOUTE FATIGUE DU LABOUREUR

MÊME EN COTEAUX

## EXIGEZ-LE CHEZ VOTRE FOURNISSEUR

R. C. Agen. — 1064-1065

USINES **KIRPY**
LAYRAC (Lot-et-Garonne)

**Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles**
AU CAPITAL DE QUATRE MILLIONS
**Siège Social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V^e^)**
USINE à BEAUCAIRE (Gard)
R. du C. Paris, N. 45,079.

## Traitements d'Hiver de la Vigne
contre APOPLEXIE, FOLLETAGE, PYRALE

# Pyralumnol

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques ;
Le seul produit à efficacité prolongée, à action durable.

***Notices et Renseignements sur demande***

**Direction Commerciale : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER**

# RECONSTITUTION
DES
# VIGNOBLES

## :: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

# Paul GROS & C^ie^

ROYAN
**(Charente-Inférieure)**

ALGER
**(13, avenue Pasteur)**

47e Année. — N° 51. 19 Décembre 1926.

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


L. Ravaz..... Chronique. — A propos de l'emploi du sulfate de fer ; — Questions de regreffage ; — Le fil de fer ; — Sur le V. Berlandieri ; — Les ventes au degré. Attention aux ébulioscopes ; — Bibliographie..... 581

Jules Ventre..... Quelques considérations sur la récolte et les vins de 1926..... 587

René Lafon..... Modifications à apporter aux tailles Guyot simple et double (suite)..... 592

Bachala..... Recherche des blés à grands rendements dans les centres d'expérimentation du Sud-Ouest..... 596

N°..... Concours-exposition des vins du Beaujolais, à Villefranche..... 598

Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Confédération générale des Vignerons. Motion et solidarité..... 599

Bulletin commercial. — Observations météorologiques


# CHRONIQUE

## A propos de l'emploi du sulfate de fer

On nous écrit :

« Je lis votre chronique « Utilisation du sulfate de fer ». Etant très intéressé par les effets de ce produit sur la vigne et en ayant fait, cette année, un gros approvisionnement, je vous serais reconnaissant de nous faire connaître dans votre prochain numéro votre avis sur l'emploi qu'on en fait couramment dans nos régions, et qui consiste à déposer tout simplement une poignée de sulfate de fer en cristaux sur chaque cep et d'attendre que la pluie le fasse dissoudre. On le voit se répandre lentement par infiltration le long de la souche pour finir dans la cuvette de déchaussage. »

C... (Aude).

En effet, dans beaucoup de localités le sulfate de fer est déposé en cristaux sur le cep, à l'intersection des bras de la souche plus ou moins longtemps après la taille, au cours de l'hiver ou au printemps avant le départ de la végétation. Le but que l'on cherche à atteindre n'est pas de combattre la chlorose pendant cette période, la pénétration dans la souche est sensiblement nulle, et sur le tronc il y a toujours très peu de plaies de taille. Sous l'action de la pluie, il se dissout plus ou moins vite et descend en solution le

long du pied, mais très irrégulièrement, entre les écorces, les unes étant baignées par la solution, les autres n'en recevant pas trace. Ces écorces dessèchent le sulfate de fer qui devenant très blanc blanchit le pied de la souche. Finalement, il se transforme, devient insoluble et donne au tronc une teinte de rouille.

Une partie, la plus importante, pénètre dans le sol, toujours longeant le pied. Qu'y devient-elle ? Peut-elle arriver jusqu'aux racines? Il doit se passer ici ce qui se passe quand le sulfate de fer est mis dans la cuvette de déchaussage peu avant la pluie : efficacité relativement restreinte sur le chlorose.

Mais d'aucuns déposent aussi le sulfate de fer pour barrer la route aux insectes : Cochylis et Eudémis n'ont rien à en craindre ; la Pyrale en est peut-être un peu plus contrariée ; et c'est surtout le ver gris dont le cheminement peut être arrêté ou ralenti.

En résumé cette manière d'opérer n'est peut-être pas plus mauvaise, mais elle ne semble pas meilleure que celle qui consiste à mettre le sulfate de fer dans la cuvette de déchaussage ; contre la chlorose, elle ne vaut pas le badigeonnage des plaies de taille.

Comme nous l'avons déjà dit, les vignerons de la Champagne s'appliquent en ce moment à traiter leurs vignes chlorotiques ou qui peuvent se chloroser avec une solution concentrée de sulfate de fer. Mais ils nous demandent s'ils ne peuvent pas traiter en même temps l'Apoplexie, en additionnant à la solution de sulfate de fer 3 o/o d'arséniate de soude. Dans ce mélange. l'arséniate de soude devient en grande partie arséniate de fer, peu soluble et par suite moins actif contre les champignons de l'apoplexie. C'est à voir. En tout cas, l'efficacité contre la chlorose ne peut guère être diminuée. Le mélange proposé peut donc être réalisé sans inconvénient grave. Il paraît du reste improbable qu'il y ait de l'apoplexie dans les vignes greffées de la Champagne. Toutes ou presque sont jeunes, et l'apoplexie s'en prend surtout aux vignes âgées. C'est une maladie de vieillesse.

## Questions de regreffage

On nous écrit :

« Abonné du *Progrès Agricole* depuis fort longtemps, je vous serais reconnaissant de bien vouloir me donner par la voie du journal si vous le pouvez les renseignements suivants : j'ai planté six hectares de 3309 en 1925 sur

un défoncement de 0,50 de profondeur, très bonne terre et profonde ; je les ai greffés dernière quinzaine d'avril, cette année 1926, en Chasselas et gros verts, les sujets étaient très beaux, il m'en a manqué cependant le 25 pour cent, qu'il faut attribuer aux conditions atmosphériqaes, pluies diluviennes, après avoir fini le greffage. J'avais enlevé les yeux aux porte-greffes, ce qui fait qu'il n'y a presque pas de repousse, ces porte-greffes sans repousse ont le bois très vert à fleur de terre et en terre paraissent bien sains pour l'instant, et sont gros ; il s'est formé même à fleur de terre une boule de sève où de chair qui paraît très saine (à certains sujets).

1° Puis-je les regreffer sans crainte au printemps prochain 1927 ? Faut-il ne regreffer que ceux qui ont des repousses ? Où faut-il les arracher et repiquer un nouveau porte-greffe pour le greffer en 1928 ?»

B. (Vaucluse).

Cette question mériterait d'être solutionnée expérimentalement. A notre connaissance, elle ne l'a pas été jusqu'ici ; mais si quelques-uns de nos lecteurs ont opéré le regreffage dans les conditions indiquées par notre correspondant, leurs observations seraient bien accueillies ici.

L'état des sujets est celui-ci : greffés au printemps dernier, la greffe n'a pas repris, donc pas de développement du greffon ; pas de développement non plus du sujet, puisqu'il ne pouvait émettre des repousses, les yeux ayant été enlevés. Il a bien formé du tissu de soudure — c'est la boule de sève citée plus haut — qui n'a pu se souder à celui du greffon. Il y a donc eu une certaine perte des réserves de sujet pour rien.

Il a dû se former aussi une nouvelle couche de bois autour du bois de l'année précédente, peu épaisse sans doute, mais qui a elle aussi consommée des réserves. Quant aux racines, ou plutôt aux radicelles, ou bien elles se sont allongées, ou bien elles ont cessé de se former. Il semble bien que tout arrêt dans la croissance de la partie aérienne — et l'opération du greffage est un arrêt sérieux — arrête aussi la formation et l'accroissement des radicelles. Que deviennent celles-ci après un an d'inactivité ? C'est ce qu'il y aura lieu de rechercher.

Pour le moment on peut se baser sur la masse de réserve que le sujet vivant contient, qu'il est facile d'évaluer avec la teinture d'iode à 1 o/o. Si la section du sujet à qui a reçu une ou deux gouttes de la solution devient au bout de 5 minutes d'un noir violacé foncé, on peut tenter le regreffage ; si la section reste jaune, il est préférable d'arracher et de replanter.

## Le fil de fer

Les installations sur fil de fer se sont un peu ralenties cette année ; on ne les voit pas se multiplier comme les années précédentes. C'est que les frais de premier établissement sont devenus très élevés, et on a eu parfois quelques déboires tenant à des causes diverses.

La plus importante est évidemment la surproduction ; un de nos lecteurs nous demande comment on peut l'éviter :

« J'ai tout mis sur un fil de fer à 0m50 de hauteur, et je veux établir tout ce plantier sur cordon de Royat ; seriez-vous assez bon de m'indiquer le moyen de l'établir sans qu'il puisse en résulter un affaiblissement pour les années suivantes comme je l'ai constaté chez des amis, où trop de taille longue et de fruits ont amené pour longtemps le non développement de la vigne ».

On peut l'éviter d'abord en formant le cordon. A ce cordon, on peut donner en une seule fois sa longueur définitive, c'est-à-dire qu'il rejoint du premier coup le cordon suivant. Il porte nécessairement un très grand nombre d'yeux qui, s'ils sont maintenus, peuvent donner une production excessive et par suite épuisante. L'établissement du cordon d'un seul jet, n'est justifié que quand il s'agit de vignes déjà âgées. Des jeunes vignes de 3 ans, par exemple, ne peuvent guère être établies en cordon qu'en deux fois.

L'essentiel est, en somme, de ne mettre en œuvre sur le long bois qu'un nombre d'yeux restreint ; on peut encore y parvenir par la suppression des yeux inférieurs du cordon, mais c'est quelquefois imprudent, notamment en cas de gelées printanières.

Conduire ensuite ces vignes de telle sorte qu'elles ne portent pas plus d'yeux à fruits que si elles étaient taillées en gobelet.

## Sur le V. Berlandiéri

« Dans le numéro 49 de votre estimable journal, en date du 5 décembre 1926, vous signalez les aptitudes du *V. Berlandieri* à résister plus que tout autre au *Court noué*, mais que leur difficulté de reprise de bouture les écarte des plantations en grand.

Il existe cependant un Vitis Berlandieri qui a une facilité de reprendre de bouture à peu près égale à celle du Riparia (70 o/o environ). Venu de semis, je l'ai sélectionné de nombreuses années et l'ai désigné : Berlandieri Crouzat, à reprise de chiendent, je l'ai désigné ainsi par antithèse à « reprise de fil de fer » donné par M. Roy Chevrier à tous les Berlandieri.

Ce Berlandieri figure à mon nom et sous sa désignation depuis 1900, voilà 26 ans, à l'Ecole nationale de Montpellier.

M. Verneuil, des Charentes, en avait reçu à la même époque ainsi que M. Guillon, alors Directeur de la Station viticole de Cognac.

M. Verneuil m'écrivait une douzaine d'années plus tard que dans ses terres calcaires à 70 o/o, cette variété lui avait donné satisfaction.

La mévente des plants à partir de 1901, conséquence de la mévente des vins, me fit négliger de poursuivre mes expériences, il serait peut-être utile de les reprendre aujourd'hui.

Malgré ses qualités de reprise, ce Berlandieri est bien un Berlandieri pur, d'après M. Verneuil et le savant hybrideur Pierre Castel ».

Léon Crouzat.

Cette variété est, en effet, dans les collections de l'Ecole d'Agriculture ; elle est d'une vigueur moyenne et elle donne une proportion de reprise plus élevée que celle des autres variétés.

## Les ventes au degré, Attention aux ébulioscopes.

Dans une étude publiée dans les *Annales des falsifications*, M. Filaudeau, directeur du Laboratoire Central de la répression des fraudes, compare les titres alcooliques de 4 vins obtenus :

1° Par distillation (Méthode officielle) ;

2° Par divers ébulioscopes en usage dans les maisons de commerce.

Les écarts observés pour un même vin ont été parfois très importants : 8°1 à 8°7 pour le premier vin ; 9°3 à 9°9 pour le second ; 12° à 12°9 pour le troisième ; 9°8 à 10°4 pour le dernier.

Ces écarts tiennent le plus souvent à des défectuosités des appareils employés : il est prudent de faire contrôler les résultats des dosages d'alcool effectués par d'autres personnes que les chimistes.

## Bibliographie

**Le Vigneron Angevin,** 2e partie de **l'Anjou, ses vignes et ses vins** : I. Viticulture, II. Vinification, par le Dr P. Maisonneuve, Angers. — Chez l'auteur ou chez les libraires, 1926. Prix **15** fr. — Un beau volume de 370 pages avec de nombreuses figures.

L'Anjou est un pays essentiellement viticole, qui produit des vins de haute qualité, connus dans le monde entier. La recons-

titution du vignoble détruit par le phylloxéra y a présenté quelques difficultés, qu'une mission de M. P. Viala a aidé à surmonter ; et le vignoble de Maine-et-Loire est aussi étendu qu'avant le phylloxéra.

Ce sont les méthodes de reconstitution et de culture que M. le Dr Maisonneuve décrit dans son remarquable ouvrage : La culture de la vigne en Anjou, autrefois et aujourd'hui ; la plantation d'un vignoble — les procédés de multiplication de la vigne ; le greffage, les engrais, les cépages de l'Anjou, les P. D. ; les maladies de la vigne et leur traitement : accidents, cryptogames et insectes.

Dans la 2e partie c'est l'étude de la vinification : le cellier, les méthodes de vinification : en rouge, en rosé ; la vinification spéciale des blancs liquoreux. Les soins à donner en cave et en bouteille. Les maladies des vins. Les sous-produits de la vigne et leur utilisation.

Cet ouvrage ne peut être qu'un excellent guide pour les vignerons, non seulement de Maine-et-Loire, mais encore de tout l'Ouest: il peut même être utile aux vignerons d'autres régions.

M. le docteur Maisonneuve a, à plusieurs reprises, comparé les méthodes actuelles de culture et de vinification aux méthodes préphylloxériques. Ces dernières étaient le résultat d'une expérience séculaire ; rien de mieux ne peut être réalisé ; et si les conditions économiques actuelles obligent à les modifier, il faut au moins les connaître pour qu'on s'en écarte le moins possible. Il me semble qu'un exposé de ces méthodes, autrement dit un traité ou une monographie de la viticulture *locale ancienne* — sans s'occuper de savoir si elle correspond aux données changeantes de la science — présenterait un grand intérêt. M. le docteur Maisonneuve montre que si le présent l'intéresse, le passé a aussi pour lui beaucoup de tendresse. Eh bien ! qu'il expose ce passé, nous lui en saurons tous gré ; d'autant plus qu'il est très qualifié pour le faire.

* * *

**Fruits et primeurs du Maroc**, par M. Pierre Guillon, Secrétaire général de la Société Denigès et fils. — Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris.

Compte rendu d'une mission horticole au Maroc indiquant les principaux centres, l'organisation sociale, la situation fiscale des cultures maraîchères; les principales primeurs marocaines: toma-

te, artichaut, haricot vert ; — les fruits ; Figuier, Amandier, Pêcher, Bananier, Oranger, Vigne, etc. — Les personnes qui s'intéressent au Maroc trouveront dans cette brochure des renseignements très précis

L. Ravaz.

---

# QUELQUES CONSIDÉRATIONS SUR LA RÉCOLTE

## ET LES VINS DE 1926

Les statistiques qui viennent d'être publiées, confirment ce que la pratique avait nettement établi dès la fin du mois de septembre dernier, c'est-à-dire que la récolte devait être fatalement déficitaire, étant donné les diverses circonstances qui avaient présidé à sa venue.

Cette diminution de récolte a été attribuée à de multiples causes, au nombre desquelles les attaques des maladies cryptogamiques et des insectes ampélophages apparaissaient comme les plus importantes. Mais, lorsqu'on se rapporte à certains faits que l'on a pu constater après les grosses pluies du début septembre, on est tenté d'attribuer encore la diminution de récolte à une cause différente de celles qui ont été précédemment indiquées. *Et cette cause serait de nature purement physiologique.*

En effet, de nombreux producteurs qui, d'après l'expérience courante pouvaient escompter une augmentation de récolte du fait de la pluie, ont pu constater qu'immédiatement après celle-ci, les grains de raisin qui normalement auraient dû se gonfler s'étaient plutôt vidés d'une partie de leur contenu, perdant ainsi, non seulement en poids, mais encore en qualité, comme nous le démontrerons plus loin.

Au cours d'expériences effectuées chaque année pendant la période de maturité et pour suivre les phénomènes qui s'y rattachent, j'ai pu faire cette année les constations suivantes :

A la date du 28 août, c'est-à-dire avant les pluies, un prélèvement effectué indique comme rendement moyen par souche le poids de 3.500 grs. L'analyse du moût correspondant à ces raisins présente la constitution suivante :

| | | |
|---|---|---|
| Sucre réducteur par litre..... | grs | 123.00 |
| Acidité totale — ..... | | 12.30 |

A la date du 4 septembre, c'est-à-dire une semaine plus tard, mais alors qu'il y avait eu les deux orages des 1er et nuit du 2 au 3, les résultats enregistrés sont les suivants :

| | | |
|---|---|---|
| Poids moyen de raisin par souche..... | grs | 3.630 |
| Sucre réducteur, par litre ..... | | 136.00 |
| Acidité totale par litre..... | | 8.00 |

Comme on le voit, il y a eu entre ces deux échantillonnages, gain en quantité et en qualité, ce qui se traduit par une augmentation de poids et un enrichissement en sucre d'environ 2 grammes par jour.

Si tout avait marché normalement et conformément aux règles accoutumées, l'échantillonnage du 11 septembre aurait dû donner des résultats

encore plus brillants, puisqu'on constate d'une façon à peu près constante, après une pluie, une augmentation du poids des grains et un enrichissement pouvant atteindre et même dépasser 5 grammes de sucre par jour.

Au lieu de cela, les résultats enregistrés ont été les suivants :

| | |
|---|---|
| Poids moyen des raisins par souche..... | grs 2.650.00 |
| Sucre réducteur par litre..... | 140.00 |
| Acidité totale par litre ..... ..... | 7.50 |

L'afflux d'eau s'est donc traduit ici, par une diminution de la quantité en même temps que par un amoindrissement de la qualité, puisque le sucre n'a pour ainsi dire pas augmenté et que l'acidité totale a diminué également.

Mais, en même temps que l'on constate cet arrêt et même cette régression dans la maturation concordant avec une diminution du rendement, on observe une concentration des substances minérales dans les moûts et notamment une augmentation très nette des sels potassiques et de l'acide phosphorique, et cela dans le rapport de 3 à 1 en ce qui concerne l'acide phosphorique (grs 0.630 au lieu de 0.200 environ).

Il apparaît donc, à la lumière de ce qui précède, qu'il y a eu, des racines vers le fruit, migration très importante des substances salines. Il y a eu en même temps disparition de quantités importantes de sucre et d'eau de végétation du grain, ce qui s'est traduit par la flaccidité de ce dernier.

*A quoi peut-on rapporter ces anomalies ?*

Pour les expliquer, on ne peut recourir qu'à des hypothèses, et il apparaît que le phénomène observé peut être expliqué de deux manières différentes, mais se complétant mutuellement.

1°) La sécheresse persistante ayant causé un arrêt dans la végétation de la vigne, celle-ci est repartie dès qu'elle a trouvé dans le sol l'humidité suffisante pour le faire, et de jeunes feuilles ont poussé prenant dans les matériaux de réserve de la plante, les substances hydrocarbonées utiles à leur développement et à leur entretien. Le raisin comme les autres parties de la vigne ont contribué, pour leur part, à cette mobilisation des matières hydrocarbonées.

On peut trouver un commencement de vérification dans les cas de vignes plus ou moins arrêtées dans leur végétation, par une remontée de sel.

A. — *Vignes dont la végétation n'est plus repartie après les pluies.*

Dans ce cas, les raisins conservent sensiblement leur poids entre le 28 août et le 11 septembre et l'analyse des moûts, aux différentes dates auxquelles ont été effectués les prélèvements, donnent les résultats suivants :

| Dates | Sucre | Acidité |
|---|---|---|
| | grs | grs |
| 28 Août..... | 97.00 | 18.00 |
| 4 Septembre..... | 100.80 | 16.50 |
| 11 Septembre ..... | 108.00 | 14.60 |

La richesse du sol en sel était, à cette époque, de 3 95 °/₀₀ à 25 cms de profondeur et de 4.97 °/₀₀ à 1 mètre de profondeur.

L'enrichissement en sucre constaté paraît tenir à des phénomènes d'évaporation, car chaque grappe présentait un certain nombre de grains passerillés.

B. — *Vignes dont la végétation est repartie après les pluies.*

Ici, immédiatement après les pluies, de jeunes feuilles ont repoussé. Les pesées de raisins et l'examen de la constitution des moûts ont marqué entre le 28 août et le 11 septembre, une diminution de quantité et de qualité, diminution qui s'est d'ailleurs continuée, puisqu'à la date du 21 septembre, un autre prélèvement ayant été effectué, les quantités de sucre trouvées étaient encore inférieures à celles du 11 septembre et sans que ces nouvelles pertes soient compensées par une augmentation de poids ou de volume des grains.

| Dates | Sucre grs | Acidité grs |
|---|---|---|
| 28 Août..... | 109.2 | 16.50 |
| 4 Septembre..... | 103.7 | — |
| 11 Septembre..... | 95.2 | 9.30 |
| 21 Septembre..... | 86.7 | 7 60 |

La richesse du sol en sel était, dans ce cas, de 2.34 °/₀₀ à 25 cms de profondeur et de 2.92 °/₀₀ à 1 mètre de profondeur. De l'examen des nombres inscrits au tableau ci-dessus, il semble bien ressortir que l'appauvrissement du moût en sucre et la diminution de récolte sont la conséquence d'une reprise de la végétation.

2°) La migration du sucre et du liquide contenu dans le grain de raisin peut être expliqué, dans une certaine mesure, par l'enrichissement des tissus en matières minérales dissoutes.

On sait, en effet, que lorsque la cellule végétale se trouve baignée dans un liquide dont le pouvoir osmotique est supérieur à celui du liquide entrant dans sa constitution, cette cellule se vide de son contenu. Il y a plasmolyse et jusqu'au moment où l'équilibre se sera rétabli, la cellule se maintiendra en état de vide relatif, ce qui pourra entraîner sa mort.

Si cette hypothèse d'une circulation intense de matières salines dans le végétal se vérifie par les faits, c'est-à-dire, si l'on trouve dans les vins des proportions anormales de ces éléments, on pourra, sans grand inconvénient, leur rapporter, pour une large part, la diminution de récolte.

Si l'on examine les vins obtenus, l'un avec les raisins cueillis après les pluies (11 septembre), dans une parcelle ayant subi les atteintes du salant, et l'autre, dans une parcelle n'ayant souffert que de la sécheresse, nous trouvons les résultats suivants :

| | 1 | 2 |
|---|---|---|
| Densité à 15°..... | 1000.5 | 1001.9 |
| Alcool distillation o/o ..... | 5°4 | 7°0 |
| Acidité totale sulfurique..... | 6.6 | 6.3 |
| Acidité volatile — ..... | 0.3 | 0.3 |
| Acidité fixe — ..... | 6.3 | 6.0 |
| Extrait sec à 100°..... | *27.4* | *25.1* |
| Sucres réducteurs..... | traces | traces |
| Cendres totales..... | *5.80* | *4.05* |
| Alcalinité des cendres en tartre.. | 6.38 | 6.24 |
| Potasse totale en tartre..... | 7.70 | 7.80 |
| Acide tartrique total en tartre ... | 6.20 | 6.10 |
| Chlorures en NaCl..... | 2.35 | 0.73 |
| Acide phosphorique ($P^2O^5$)..... | 0.735 | 0.640 |

Ainsi, on peut se rendre compte par la richesse de ces vins en cendres totales, — infiniment supérieures en proportion, à celles que l'on rencontre normalement dans les vins —, qu'il y a eu mobilisation d'une quantité importante de sels solubles maintenus, par la sécheresse, en réserve dans le sol.

Dans ces conditions, il nous paraît permis de poser en principe que la pression osmotique des liquides en circulation dans la plante a pu faciliter la plasmolyse des cellules du fruit et la migration du sucre, la diffusion de ce dernier élément n'étant guère gênée par la concentration en matières salines des liquides ambiants.

Or, pratiquement, cette plasmolyse s'est manifestée par la flaccidité des grains de raisins et la mort de pédoncules et de pédicelles, ce qui s'est traduit par le dépérissement, voir même la chute de nombreuses ailes de grappes et même de grappes entières.

Quelle a été la répercussion de ces phénomènes sur la *constitution des moûts et des vins de 1926 ?*

D'une constatation faite couramment par les producteurs au cours de la vendange, il résulte que la non concordance entre les degrés mustimétriques ou alcooliques théoriquement correspondants et les degrés réels des vins obtenus a pu être, contrairement aux indications données les autres années, considérée comme normale.

*Comment pouvons-nous expliquer les grandes discordances enregistrées par certains producteurs ?*

L'examen d'un certain nombre de vins souvent caractérisés par une densité élevée et dans l'extrait sec desquels, le sucre n'entre que pour une part de minime importance, nous permettra d'émettre une hypothèse susceptible de jeter quelque clarté sur les causes de ces discordances.

On peut se demander, tout d'abord, à quoi peut se rapporter cette densité apparente aussi forte? Dans ce but, j'ai soumis à l'analyse des vins de provenance diverse (Aude, Gard, Hérault, Var). Leur examen aussi complet que possible a donné les résultats consignés dans le tableau suivant, mais en n'y faisant figurer que les valeurs maxima, minima et moyennes de chacun des éléments dosés.

| | Maximum | Minimum | Moyenne |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Alcool distillation °/°..... | 14°5 | 5°4 | 10°1 |
| Acidité totale sulfurique..... | 6.9 | 4.5 | 5.4 |
| Acidité volatile — ..... | 0.65 | 0.19 | 0.4 |
| Extrait sec à 100°..... | 39.20 | 23.80 | 27.50 |
| Sucres réducteurs ..... | 6.30 | trace | 1.20 |
| Cendres totales..... | 5.80 | 2.90 | 3.60 |
| Alcalinité des cendres en tartre | 6.95 | 4.45 | 5.80 |
| Potasse totale en tartre..... | 7.80 | 5.60 | 6.20 |
| Acide tartrique total en tartre. | 6.20 | 4.18 | 5.10 |
| Matières pectiques ..... | 3.85 | 1.42 | 2.60 |

De l'examen des nombres inscrits dans ce tableau, il ressort qu'il y a, somme toute, une grande diversité de composition entre tous les vins, mais cependant que tous, même ceux à teneur minima d'éléments, s'apparentent entre eux par la richesse en extrait sec, en cendres, et surtout en matières

**précipitables par l'alcool et non dialysables,** — matières pectiques, gommeuses et mucilagineuses — qui figurent au tableau sous le nom de matières pectiques.

Si on rapproche de ces nombres, ceux fournis par des vins récoltés en année normale et sensiblement de même origine étudiés au Laboratoire de l'Ecole en 1913, on est surpris de voir combien la composition générale de ces vins diffère de celle des vins de 1926. Voici d'ailleurs les données analytiques se rapportant aux vins de 1913 :

| | | | |
|---|---|---|---|
| Alcool distillation °/₀..... | 12°5 | 7°2 | 9°5 |
| Acidité totale sulfurique..... | 5.10 | 4.20 | 4.70 |
| Acidité volatile — ..... | 0.60 | 0.25 | 0.38 |
| Extrait sec à 100°..... | 25.20 | 18.45 | 20.30 |
| Sucres réducteurs ..... | 3.40 | trace | 0.80 |
| Cendres totales..... | 2.85 | 1.96 | 2.25 |
| Alcalinité des cendres en tartre | 5.25 | 3.40 | 4.75 |
| Potasse totale en tartre..... | 5.80 | 3.85 | 5.00 |
| Acide tartrique total en tartre. | 5.67 | 3.95 | 4.56 |
| Matières pectiques ..... | *1.13* | *0.46* | *0.83* |

Nous nous trouvons, ici, en présence de vins parfaitement équilibrés et dans lesquels, extrait sec, cendre, alcalinité, acide tartrique et potasse ont une valeur normale. En outre, les matières précipitables par l'alcool sont en proportion relativement réduites.

Il n'y a donc rien d'étonnant, toutes choses étant égales par ailleurs, que la présence dans les moûts d'une proportion importante de ces matières coagulables ait rendu infiniment moins sensible, par voie densimétrique, la détermination de leur richesse en sucre. La quantité de ces matières qui se trouvent encore actuellement dans les vins nous est, en effet, le sûr garant de l'existence dans les moûts d'une proportion encore plus grande de substances colloïdales,

*D'où provient cet excès de matières colloïdales?*

Leur origine paraît devoir normalement se rapporter aux conditions spéciales dans lesquelles s'est effectuée la maturation du raisin. Nous savons notamment que leur proportion est d'autant plus élevée que la grappe de raisin est plus riche en rafle et que le rapport de la surface totale de la peau au volume du grain est également plus élevé, c'est-à-dire que la grappe comprend plus de rafle et le grain plus de peau.

Or, nous avons vu précédemment qu'après les pluies les grains étaient devenus flasques et que nombre de grains avaient même dépéri à la suite du dessèchement des pédicelles.

Dans ces conditions, les raisins étant très riches en matières coagulables composées surtout de pectine dans le jus, et de pectoses dans les matériaux solides de la grappe, ils ont donné des vins riches en ces matières, — de poids moléculaire élevé, — ce qui a influé sur la valeur des extraits secs. D'autre part, la richesse élevée en matériaux acides et en substances minérales a également joué un rôle important sur l'augmentation du poids des matières extractives.

La présence de ces matières nous permettra également de comprendre pourquoi des vins dans lesquels l'analyse ne décèle plus que des traces de sucre, se présentent cependant avec des caractères organoleptiques spéciaux

se traduisant par une saveur douçâtre, du moelleux et une mâche intense.

Ainsi, tous les vins examinés nous apportent la confirmation de l'hypothèse, que nous émettions plus haut, d'une mobilisation de matières minérales par les pluies et d'une circulation intense de liquide à pression osmotique élevée, cause évidente du dépérissement des grappes et de la diminution de récolte. L'existence, en quantité notable dans les vins, de substances *précipitables par l'alcool et non dialysables,* nous apporte en même temps une indication précieuse sur la valeur exagérée de la densité de certains moûts.

Jules VENTRE.

---

MODIFICATIONS A APPORTER

# AUX TAILLES GUYOT SIMPLE ET DOUBLE [1]

### Taille Guyot-Poussard mixte.

Cette taille consiste à avoir sur l'un des bras un courson et une « latte » (Guyot simple) et sur l'autre bras, un long courson de 3 à 5 yeux, ou demi-latte, et cela *alternativement* d'un bras à l'autre, de façon que le bras qui

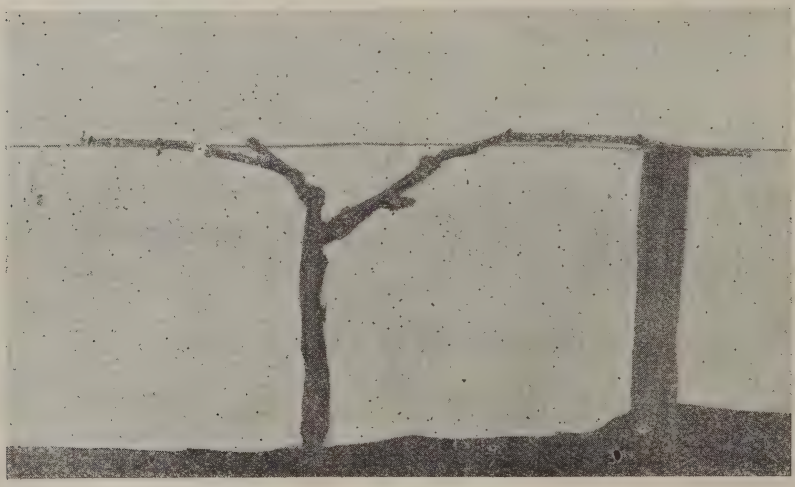


Fig. 24.
5e année — après la taille pour la 6e année. Système Guyot-Poussard mixte.

a porté la latte et le courson une année ait à son tour le long courson seulement l'année suivante (Fig. 24 et 25) (2).

---

(1) Voir pages 425, 466, 518 515 et 565.

(2) C'est ce que dans son langage de vigneron, M. Poussard appelle « avoir un bras en plein travail » (latte et courson) et un bras au « repos » (long courson ou demi-latte seulement) en alternant tous les ans: le bras qui a été au « *travail* » une année étant mis au « *repos* » l'année suivante.

Fig. 25.
7e année — avant la taille. Système Guyot-Poussard mixte.

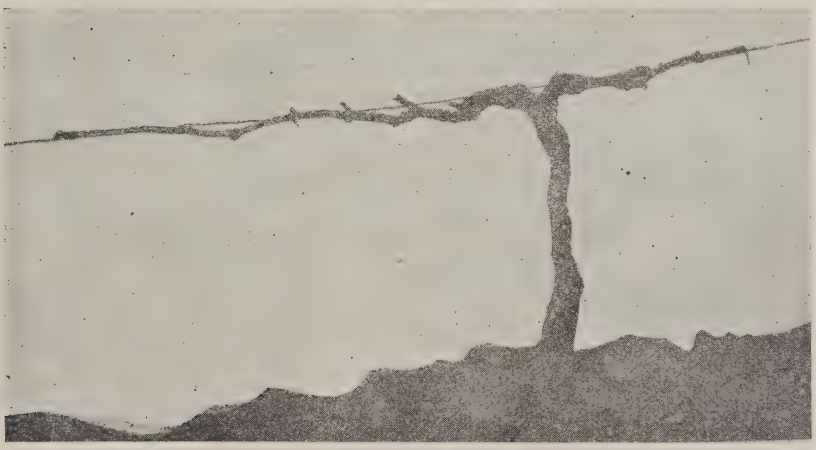


Fig. 26.
7e année — après la taille. Système Guyot-Poussard mixte.

Le but de ce système de taille est d'obtenir sur l'un des bras *la plus grosse partie de la récolte* que le cep est capable de donner et de demander à l'autre bras, en même temps qu'une certaine quantité de raisins, *de gros ou de très gros bois de taille pour l'année suivante* (1).

A la 6me année (Fig. 23 et 24) sur le sarment constituant le bras gauche, on conserve un long courson ou 1/2 latte de 3 à 4 yeux, placé *en dessous ou par côté* et sur l'autre sarment constituant le bras droit (qui, ayant été taillé plus court porte des bois plus gros) on conservera un courson à un ou deux yeux placés également *en dessous ou par côté*, et une latte dont la longueur dépendra de la vigueur du cep.

L'année suivante, le vigneron *alternera* la taille sur chaque bras (Fig. 25 et 26).

En conservant toujours le long courson ou 1/2 latte et le petit courson, sur l'un ou l'autre bras *en dessous ou par côté*, les plaies de taille se trouvent *toujours placées en dessus* et le *dessous* du bras constitue ainsi une canalisation ininterrompue de la sève.

Il est indispensable de laisser un onglet de 4 à 5 centimètres (ou de tailler au milieu d'un nœud) pour les coupes faites aux extrémités des bras (*plaies terminales*). Ces onglets sont enlevés l'année suivante. Ce système de taille qui est d'une exécution facile et rapide a, au point de vue de la production, au moins les mêmes avantages que les tailles Guyot simple et double, sans en avoir les inconvénients déjà signalés, résultant des conséquences des plaies de taille faites *au « ras » sur le tronc même du cep.*

*Nota.* — Dans les vignes situées dans les parties sensibles aux gelées printanières on peut attendre, sans inconvénient, la mi-avril pour rogner le sarment qui doit donner le long courson ou 1/2 latte. De cette façon, on s'assure un minimum de récolte avec les yeux de la base du sarment rogné très tard, leur débourrement étant ainsi très retardé.

### Taille Guyot-Poussard double

Son établissement jusqu'à la sixième année, est absolument le même que dans le cas précédent.

Ce système est une taille Guyot double, dans laquelle les deux coursons sont toujours *placés en dessous*, afin que, comme nous l'avons déjà indi-

(1) Il est, en effet, très important d'obtenir sur le bras qui doit porter l'année suivante la taille à fruits « *un coursonnet une latte* », des bois de taille aussi gros que possible, car pour le Saint-Emilion et le Colombar, ce sont ceux qui donnent les raisins les plus nombreux et les plus volumineux. En outre, sur les très gros bois en particulier, sur ceux où des faux bourgeons se sont développés à l'aisselle de chaque feuille, dans le cours de la végétation, les yeux débourrent 8 à 10 jours plus tard que ceux des petits bois ou des moyens. Ce retard dans le débourrement, surtout lorsqu'il est accentué par une taille tardive (fiançailles en hiver et rognage des lattes et coursons fin mars-avril), permet souvent d'échapper sinon complètement, tout au moins dans une très forte proportion, aux effets des gelées d'avril. Nous avons constaté ce fait aux gelées de 1904, 1918, 1919 et 1921.

qué, les plaies de taille soient toujours *en dessus* des bras et que le dessous des bras constitue une canalisation, un « *courant de sève* » *ininterrompu*. (Fig. 27).

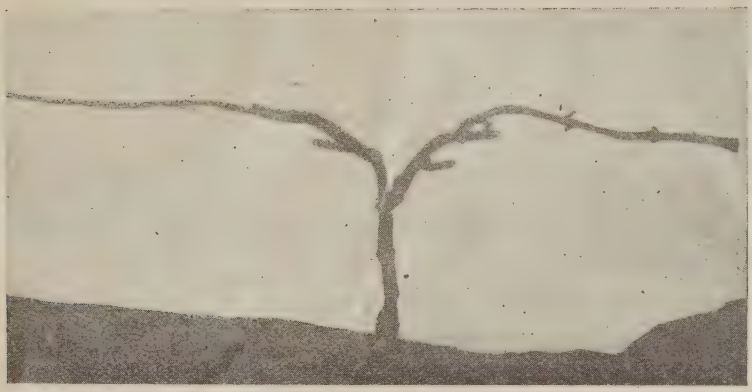


Fig. 27.

TAILLE GUYOT-POUSSARD DOUBLE

Ce système n'est à conseiller que pour les vignes *très vigoureuses*, placées en sol *très fertile*, il ne s'applique facilement qu'avec des écartements minimum de 1 m. 30 à 1 m. 50 pour les cépages à grand développement, comme le Colombar et le Saint-Emilion.

En outre, il y a lieu de remarquer qu'avec la taille double, le tailleur fait tous les ans, sur chacun des bras, une plaie sur le bois de 3 ans, résultant de la suppression des deux anciennes lattes, tandis qu'avec la taille Guyot-Poussard mixte, il n'y a plaie sur bois de 3 ans que sur *un seul* bras chaque année.

Il résulte de cette différence que nous avons moins de mutilation et un allongement moins rapide des bras, avec la taille Guyot-Poussard mixte, qu'avec la taille Guyot-Poussard double.

Comme, d'autre part, l'obtention de bois *de taille gros et très gros* est mieux assurée avec le système *Guyot-Poussard mixte*, nous n'hésitons pas à le recommander *de préférence* au système Guyot-Poussard double comme étant le plus rationnel, quel que soit l'écartement des ceps, et surtout dans les plantations serrées sur le rang : 1 m. à 1 m. 25.

(*à suivre*).

René Lafon,

Ingénieur agricole (E. A. M.).

# RECHERCHE DES BLÉS A GRANDS RENDEMENTS

## DANS LES CENTRES D'EXPÉRIMENTATION DU SUD-OUEST

La région du Sud-Ouest, si défavorisée par son climat au point de vue de la production des céréales, possède des centres d'expérimentation créés par l'Office Agricole Régional, dans lesquels sont poursuivis méthodiquement depuis quelques années par hybridation et par la sélection, la recherche de variétés susceptibles de produire des rendements élevés.

A bref délai, les centres seront à même de procurer des semences d'élite aux agriculteurs méridionaux.

Nous sommes heureux de publier les observations résultant des travaux effectués au cours de l'année 1926.

### I. — *Centre de sélection de l'Institut agricole de l'Université de Toulouse*

M. Nicolas, Directeur de l'Institut agricole de Toulouse, se consacre, depuis 1922, à des travaux sur l'amélioration des blés pour la région du Sud-Ouest.

Parallèlement sont poursuivies dans le centre de sélection la création de sortes nouvelles par hybridation et la sélection généalogique.

Un certain nombre d'hybrides ont été créés au cours de l'été 1926, d'autres, de la 1re, 2e et de 3e générations, sont à l'étude depuis 1923.

Dans chaque génération, les lignées qui semblent présenter un intérêt agricole sont précieusement sélectionnées et, sous peu, les variétés les plus intéressantes seront placées dans les conditions normales de cultures.

Concurremment à ces travaux de création d'hybrides dans un cadre limité, la station de l'Institut poursuit l'étude comparative de nouvelles variétés Françaises et Italiennes sur des superficies variant de 350 à 3.000 mètres carrés dans des terres boulbènes silico-argileuses.

Les résultats obtenus sont des plus encourageants.

### II. — *Centre de sélection de Villefranche-de-Lauraguais*

M. Serin, Professeur d'Agriculture à Villefranche-de-Lauragais, a orienté la sélection sur les blés d'origine italienne.

Sept variétés : Carlotta Strampelli, Ardito, Varrone, Le Zara, Inalletabile, Gentille Rosso famille 48 et 58, ont été comparés avec le Hâtif Inversable, le Moyencourt, le Bon Fermier, le Besplas, le G4, le N° 77 de Tourneur, le Précoce de Milly, de la Maison Godineau, et le 38 A de M. Schribaux.

Il résulte des observations faites que, cette année, les variétés précoces n'ont pas été favorisées par les conditions climatériques ; les rendements sont restés inférieurs aux moyennes obtenues les années précédentes. En outre, les grains généralement ridés ont un poids spécifique faible atteignant à peine 75 kilogrammes.

L'Ardito surtout et la Varrone se sont montrés inférieurs lorsqu'ils étaient cultivés dans des terres de fertilité passable.

Le Carlotta Strampelli s'est mieux comporté ; il a donné des rendements élevés même dans des terres de fertilité moyenne.

Le G4 paraît être intéressant, c'est la variété qui a donné les rendements les plus élevés.

L'étude comparative de toutes ces variétés doit être poursuivie pendant

plusieurs années de manière à rechercher celles qui, dans les conditions de culture moyenne sont susceptibles de produire les meilleurs rendements.

III. — *Centre de sélection de Fournes (Tarn)*

M. Carles de Carbonnière poursuit depuis de nombreuses années l'amélioration des blés par voie de sélection et par hybridation.

Cent cinquante variétés en lignées distinctes ont fait l'objet d'observations intéressantes.

M. Carles à éliminé les variétés qui par leurs défauts ne présentaient pas un intérêt cultural. .

C'est ainsi qu'il n'a retenu que 57 types sur lesquels sept seulement méritent d'être suivis de près.

Le 63 F, le Besplas × Carlotta N° 03 — n° 07, le Rousselin × Bon Fermier, l'Inversable × Besplas et le Besplas × Carlotta n° 06 sont très intéressants ; le 63 F paraît être le meilleur de la série. Le 76 Fourchat semble résister aux parasites rouilles, piétin et à la verse dans des conditions favorables à sa propagation ; toutefois il est un peu tardif et au point de vue production, il donne les rendements les plus faibles en raison de son faible tallage ; on peut, par des semis plus drus, augmenter les rendements.

Les observations faites sur les différentes variétés de blés de provenances diverses (M. Schribaux, Benoist et d'introduction italienne), laissent de bonnes espérances pour l'avenir.

Les uns et les autres méritent d'être étudiés de près.

Toutefois le G 4 de M. Schribaux semble être une variété intéressante.

Le Gironde Japhet Inversable est précoce et paraît bien s'adapter.

Le Varonne est tardif également et se comporte différemment suivant le degré de fertilité des terres.

Une sorte d'Ardito, à paille longue à épi mieux développé et à grains plus gros, a été découverte par M. Carles. Cette variété appellée par l'obtenteur Ardito II, plus tardive de 10 jours que l'Ardito ordinaire, arrive au point de vue maturité, en avance de 10 jours environ sur nos blés les plus précoces.

Il sera intéressant à suivre dans l'avenir.

IV. — *Centre d'expérimentation de l'Ecole Régionale d'Agriculture d'Ondes*

M. Maure, Directeur de l'Ecole Régionale d'Agriculture d'Ondes, poursuit dans une parcelle de quelques ares, l'étude comparative de trente-huit variétés de blés.

Parallèlement sur des superficies variant de un à trois hectares, six variétés ont été expérimentées en vue de rechercher leur valeur culturale.

En raison des conditions climatériques défavorables, les résultats n'ont pas été ceux que l'on espérait.

Au cours de l'année 1926-1927, il sera organisé sur l'exploitation d'Empaoulet, six champs d'études de 50 ares l'un, en vue de rechercher la valeur culturale des variétés qui, au cours de l'année 1926, ont affirmé leur supériorité dans les centres de sélection de l'Institut agricole et de Villefranche-de-Lauragais.

*
* *

Des observations faites dans les centres d'expérimentations, il résulte que l'année 1926 a été défavorable à la culture des blés précoces, les blés semi-tardifs et tardifs semblent s'être mieux comportés.

En effet, pendant la deuxième quinzaine du mois d'avril et les deux premières décades du mois de mai, les brouillards qui ont sévi avec des alternatives de froid et de chaud, ont contrarié l'épiaison et la floraison des blés hâtifs ; la floraison des blés tardifs a coïncidé avec une période relativement plus favorable.

La végétation s'est prolongée plus que d'habitude, jusqu'au début de la mi-juillet sans subir les à-coups généralement enregistrés en années normales, de sorte que l'échaudage qui est la règle n'a pas trop sévi cette année. Par contre, nous avons enregistré dans toutes les variétés l'avortement complet de 3 à 5 épillets de la base des épis et la non fécondation de quelques épillets du sommet des épis.

Dans la majorité des cas les grains sont restés petits et souvent ridés, de sorte que les rendements ont été relativement faibles avec un poids spécifique oscillant entre 74 et 76 kilogs.

Il convient donc de formuler des réserves, quant aux résultats obtenus, et remettre à plus tard des conclusions qui par leur hâtiveté risqueraient de contrarier les résultats de l'expérimentation.

Le G4, par exemple, qui semble un peu tardif et qui arrrive en tête de l'échelle des rendements pour l'année 1926 avec 50 hl. à l'hectare, mérite d'être suivi de près dans les années à venir.

Il est à noter que la plupart des variétés dites à grande production sont exigentes, il est donc nécessaire de les cultiver dans des terres bien préparées et abondamment fumées.

Il serait, nous semble-t-il, intéressant d'orienter la culture des variétés les plus productives dans des terres recevant des fumures à des doses progressives, mais toujours complètes et bien équilibrées, pour établir un graphique de production en rapport avec les fumures.

La Commission des blés de l'Office Agricole Régional du Sud-Ouest enregistre avec satisfaction les efforts accomplis ; elle compte sur la collaboration active des Directeurs des Centres et sur celles de leurs dévoués collaborateurs pour que bientôt notre région du Sud-Ouest, soit dotée de variétés appropriées à nos conditions de sol et de clmat.

*Le Secrétaire rapporteur de la Commission des blés,*

M. Bachala,
Directeur des Services Agricoles du Gers.

---

# CONCOURS-EXPOSITION DES VINS DU BEAUJOLAIS

## A VILLEFRANCHE

Comme ses devancières, cette manifestation a obtenu un indéniable succès, tant par le nombre des exposants que par la foule des visiteurs.

Les produits étaient répartis en plusieurs catégories établies d'après leur prix : vins rouges de plants fins, 7 catégories ; vins blancs de plants fins, 4 catégories ; vins gris et rosés, 3 catégories ; eaux-de-vie et vins vieux. Un groupe spécial était réservé aux producteurs directs rouges et blancs.

Environ 220 échantillons ont été présentés à l'appréciation du jury, dont la tâche, commencée à 9 heures, ne s'est terminée qu'à midi.

*Appréciation du Jury :* « Malgré une année très déficitaire dans la production viticole du Beaujolais, au point de vue de la quantité, le jury constate avec plaisir le grand nombre des échantillons présentés.

En ce qui concerne la qualité, l'année 1926 comptera comme une des meilleures. Les vins présentent une finesse et un bouquet bien caractéristiques de notre Beaujolais, et les membres du jury ont l'impression très nette que les nouvelles méthodes de vinification se vulgarisent de plus en plus, pour le plus grand avantage de la viticulture beaujolaise ».

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

### Confédération Générale des Vignerons. — Motion et Solidarité.

Le Conseil d'Administration de la C. G. V.,

Profondément indigné en présence des perquisitions et saisies de documents qui viennent d'être opérées tant au siège de l'Union du Sud-Est des Syndicats Agricoles à Lyon, qu'au domicile particulier de son Président, de son Vice-Président délégué et de son chef de service du secrétariat ;

Constatant avec regret que cette mesure dirigée contre un groupement et des personnalités agricoles d'une haute honorabilité et dirigeant avec dévouement et d'une façon toute désintéressée une association d'agriculteurs ne faisant que défendre le produit de leur travail, aura pour conséquence de décourager les bonnes volontés et surtout les producteurs qui se trouvent à la merci d'une interprétation arbitraire de l'article 419 du Code Pénal ;

*International*

Considérant que si un grand cartel métallurgique a pu se former et si des hausses peuvent être imposées aux acheteurs pa simple décision des syndicats intéressés sans qu'aucune intervention gouvernementale ou judiciaire se produise, il est inadmissible que les agriculteurs ne jouissent pas d'un traitement au moins égal à celui des industriels et que l'on réserve les rigueurs de la loi à des Associations agricoles dont les membres sont obligés de subir la loi de l'offre et de la demande et qui peuvent être maîtres de leurs prix ;

Que par cette attitude, les Pouvoirs Publics encouragent les attaques injustes que subit une catégorie de français qui, vivant du produit de la terre fournissent à la nation ce qui est nécessaire à sa subsistance ;

Qu'en agissant ainsi, les Pouvoirs Publics qui demandent au paysan de produire le plus possible, vont à l'encontre des intérêts bien compris du pays tout entier ;

Proteste avec la plus grande énergie, au nom de la solidarité qui unit tous les agriculteurs, contre les mesures prises contre l'Union du Sud-Est des Syndicats Agricoles et ses dirigeants ;

Et demande au Gouvernement de tenir la main à ce que les producteurs honnêtes ne soient pas continuellement menacés d'être les victimes d'une interprétation abusive et arbitraire de la loi. (Extrait du compte rendu de la réunion du Conseil d'Adimnistration du 5 Décembre 1926).

*Le Secrétaire Général.*

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Quelques reventes de gros à gros ont été effectuées, pendant la dernière huitaine, dans les Entrepôts parisiens, à des prix divers qui ne sauraient faire cours. Voici cependant ceux qu'on peut considérer comme ayant été généralement pratiqués : Vins rouges du Midi 8°, de 186 à 188 fr. ; 9°, de 190 à 195 fr. ; 10°, de 205 à 215 fr. ; 11°, de 220 à 230 fr. Vins d'Algérie 11 à 12°, de 230 à 240 fr. Vins blancs courants vieux de la Gironde, de 240 à 250 fr. ; du Gers, de 235 à 250 fr. ; d'Algérie, de 240 à 250 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares de Paris.

Du côté des ventes à la clientèle, le plus grand calme a succédé à une période de livraisons très suivies.

GARD. — **Nîmes.** — *Cours de la Commission officielle :*

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 6 déc. | Cours du 13 déc. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8°..... | logé 7 fr. | Aramon | Aramon |
| 8 à 9°..... | le degré | 7 à 8° 17 à 18 fr. | 7 à 8° 17 à 18 fr. |
| 9 à 10°..... | non logé | Montagne | Montagne |
| 11°..... | 6 à 7 fr. | 16 fr. | 16 fr. |
| 11 à ».... | le degré | le degré | le degré |
| Costières..... | | Blanc d'aramon | Blanc d'Aramon |
| Rosé, paillet, gris..... | 7 fr. 50 le d. | 18 fr. le degré | 18 fr. le degré |
| Blanc Bourret..... | 7 f. 75 le deg. | Rosé | Rosé |
| Blanc Picpoul..... | | 18 à 19 fr. le degré | 18 à 19 fr. le deg. |

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 7 déc. | Cours du 14 déc. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8-1/2..... | | 8 à 9° 145 à 152 | 8 à 9° 143 à 149 |
| 9°..... | 55 | 9 à 10° 153 à 160 | 9 à 10° 150 à 158 |
| 10°..... | à | 10 à 11°1/2 161 à 170 | 10 à 11° 1/2 159 à 168 |
| 11°..... | 75 | 9 à 10° 160 à 180 | 9 à 10° 160 à 180 |
| Rosé..... | 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le d. | 10 à 11° 180 à 190 | 10 à 11° 180 à 190 |
| Blanc de blanc..... | 8 à 8,50 le d. | 9 à 11° 180 à 200 | 9 à 11° 180 à 200 |

**Cette.** — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 8 décembre 1926.

Vins rouges courant de 8 à 11 degrés, de 145 à 170 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés 160 fr. à 190 fr. ; blanc, 9 à 11° «« à «« fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 15,50 à 16,50 ; rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 15,50 à 16,50 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 270 à 275 fr. l'hecto ; Algérie blanc, pas d'affaires ; Espagne, rouge 11°5 à 12°, 190 à 195 ; rosé, »»» à »»» ; blanc, 195 à 200 ; blanc et rouge 14°5 à 15°, 270 à 280. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

— **Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 3 déc. | Cours du 10 déc. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8° | | « | « |
| 9° | Logé | 9° 150 à 162 fr. | Pas |
| 10° | 7 fr. le d. | 10° 162 à 172 fr. | d'affaires |
| 11° | | 11° 170 à 180 fr. | Pas |
| Vins rosés 8° | 7,25 à 7,50 le deg. | 160 à 190 fr. | de cote |
| Vins blancs | 8 à 8,75 le deg. | »« à »»» fr. | |

**Pézenas.** — Cours des vins, semaine du 4 au 11 décembre 1926 :

Récolte 1926. Vins rouges, de 8 degr. pas d'affaires ; de 9° 11°, de «««« à «««« fr. Blancs, de 160 à 220.

L'hectolitre nu, suivant couleur et qualité et conditions d'enlèvement.

**Aude. — Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 2 déc. | Cours du 9 déc. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 7 à 8 | logé | « | « |
| 8 à 9 | 7 francs | 145 à 160 fr. | 145 à 160 fr. |
| 9 à 10° | le degré | 160 à 170 fr. | 160 à 170 fr. |
| 10 à 11° | non logé | 170 à 175 fr. | 170 à 175 fr. |
| 11 et au-dessus | 6 fr. 50 le deg. | « | « |

**Carcassonne.** — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 5 au 11 décembre 1926 :

Vins rouges de 9 degrés, de 148 à 158 fr.; de 10 degrés, de 158 à 163 fr.; de 11 degrés, de 165 à 172 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

**Lézignan** (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 : Marché du 8 décembre.

Minervois 9 à 10°, 17 à 16 fr. ; de 10 à 12°, 16 fr. le degré ; Corbières 10 à 12°, 16 fr. le degré.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions, et avec appellation d'origine Minervois ou Corbière

**Pyrénées-Orientales. — Perpignan.** — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 4 déc. | Cours du 11 déc. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8° | logé | | |
| 9° | 7 fr. le degré | pas | pas |
| 10° | non logé | | |
| 11° | 6 fr 50 le deg | d'affaires | de cote |
| 11 à 12° | | | |
| 12 à 13° | | | |

Gironde. — **Bordeaux**, 9 décembre — Rien de particulier à signaler, les affaires sont peu actives en raison de la situation du marché financier et aussi en raison de la fin de l'année, époque de ralentissement ordinaire des transactions. Les vins de 1926 se développent d'une manière très satisfaisante, ils sont particulièrement bons. Les prix sont sans changement, ils semblent stabilisés en ce qui concerne les vins ordinaires de 1.800 à 1.900 fr. le tonneau nu pour les rouges et de 1.900 à 2.000 francs pour les blancs.

DORDOGNE. — **Bergerac**, 5 décembre. — Première quinzaine de décembre 1926 : vendu 20 tonneaux de vin rouge à 11 degrés, à raison de 2.075 francs le tonneau nu, région de Mescoules.

GERS. — **Lectoure**. — Vin rouge, de 35 à 36 fr. ; vin blanc, de 36 à 38 fr. le degré, barrique de 228 litres.

ARDÈCHE. — **Vallon**. — Le taux de 16 fr. 50 le degré est exigé pour les 9°, alors que les vins de 10° terminent à raison de 16 fr.

VAUCLUSE. — **Châteauneuf-du-Pape**. — La hausse a continué. Quelques ventes ont été faites dès la récolte entre 1.000 et 1.200 fr. Très rapidement, durant la première quinzaine de novembre, les prix ont atteint 1.500 fr., cours auquel de très nombreuses ventes ont été faites à 1.700 et 1.800 fr., cours qui ne semble pas devoir être dépassé car il satisfait la demande de la propriété. Tous ces prix s'entendent vin nu, pris à la propriété, tous frais en sus.

La cave coopérative des Jonquiers, à l'Isle-sur-Sorgues (Vaucluse), nous signale la vente suivante : 300 hectos, vin blanc de blanc, 10°, à 200 francs l'hecto.

LOIRET. — **Orléans**. — (Cote off. courtiers ass.) Vin rouge du pays, Gris-Meunier, 525 à 700 fr. Vin blanc de Sologne, la pièce nu, de 550 à 570 fr. ; de Blois, de 540 à 560 fr.

ALSACE. — **Strasbourg**.

| | Haut-Rhin | Bas-Rhin |
|---|---|---|
| | — | — |
| Vins blancs courants : | | |
| Nouveaux | 320 à 360 | 280 à 320 |
| Vieux | 300 à 320 | 270 à 290 |
| Vins blancs supérieurs : | | |
| Nouveaux | 360 à 380 | 360 à 390 |
| Vieux | 330 à 390 | 320 à 360 |
| Vins blancs fins : | | |
| Nouveaux | 575 à 590 | 550 à 650 |
| Vieux | 560 à 580 | 580 à ... |
| Vins rouges : | | |
| Nouveaux | 260 à 300 | |

L'hecto nu, gare départ.

Vins blancs fins en bouteilles 10 à 18 fr. suivant qualité, caisses et emballage compris.

ALGERIE. — **Alger**. — Du 4 décembre 1926.

**Vin rouge extra, le degré 17 fr. à 18 fr. 50.**

**Toutes qualités réunies, le degré, 15 fr. à 16 fr. 25.**

**Vin blanc :**

**De raisins rouges, de 15 fr. 50 à 16 fr. 25 le degré.**

**De raisins blancs, le degré, de »» fr. à »» fr.**

**Vins de distillerie, le degré 10 fr. 50.**

**Nus, quai Alger.**

ALCOOLS

**Narbonne**.— 3/6 de vin du Midi, 86°, de »»»à 1030 fr. les 86 degrés ; trois-six de marc, 86°, »»» à 945 fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 925 fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, »»» à 570 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

**Alger**. — 3/6 de marc, 1000 à 1025 fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 9 décembre 1926.

| | | |
|---|---|---|
| Tartres 75 à 80 degrés bitartrate.... | 4 fr. 80 | le degré casserole. |
| Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique | 2 fr. 50 | le degré acidité totale |
| — — 20 à 22 o/o — | 2 fr. 75 | — |
| — — au-dessus..... | 3 fr. »» à 3 fr. 25 | — |
| Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique ..... | 6 fr. 50 | — |

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance à la baisse.

CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.* — 14 décembre 1926.

| | décembre | janvier | 4 de janvier |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Blé ..... | 167 P. | 168,25 A. | 169-169,25 P. |
| Seigle..... | 140 N. | 140 N. | 104,25-104 P. |
| Avoine noire. | 98,75 A. | 101 N. | 108 P. |
| Avoine..... | 96,50 N. | 99 N. | 102 N. |

**New-York.** — 11 décembre :

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| | — | — | — | — |
| Blés roux d'hiver..... | 1,51 1/2 | 106 17 | 141 56 | — 0 57 |
| Décembre..... | 1,40 1/2 | 98.46 | 131 28 | — 3.34 |
| Mai..... | 1,42 1/2 | 99.87 | 133.16 | — 3.49 |
| Juillet..... | 1.36 1/2 | 95.66 | 127.55 | — 2.78 |
| Maïs disp..... | 88 3/8 | 71.34 | 89.18 | — 1.56 |

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 154 5/8 c. le bushel (144 fr. 48 les 100 kilos) bigarré durum 149 1/8 cents (139 fr. 34).

**Alger.** —

Blé tendre colon 1er choix, 195 à 200 fr.
Blé dur colon 1er choix, 220 à 225 fr.
Orge marchande, 133 à 135 fr.
Avoine d'Algérie, 135 à 137 fr.
Foin, de »» à 55 fr. les 100 kilos.
Paille de 22 à 24 fr. —
Marché en baisse, sans affaires.

DIVERS

**Cette.** — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, »»» à »»» fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 165 à 175 fr. ; sulfate potasse 48/52, 115 à 120 fr. ; chlorure potassium 48/52, 90 à 95 fr. ; sylvinite riche 20/22, 33 à 36 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 365 à 375 fr. ; sulfate cuivre neige, 375 à 385 fr. ; superphosphate minéral 14, 32 à 35 fr. ; sulfate de fer, 38 à 42 fr. logé gare de Cette.

*Le Gérant :* G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du Dimanche 5 décembre au Samedi 11 décembre 1926*

| | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill | PLUIE 1925 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Nantes** | | | | | | |
| Dimanche | 10 | 3 | 3 | —2 | 1 | » |
| Lundi | 7 | 5 | 7 | 1 | « | » |
| Mardi | 7 | 0 | 10 | 7 | » | 1 |
| Mercredi | 7 | —2 | 8 | 7 | « | 6 |
| Jeudi | 6 | 0 | 12 | 7 | » | 2 |
| Vendredi | 4 | 0 | 11 | 3 | » | » |
| Samedi | 6 | 3 | » | « | « | » |
| Total | 1145 | 519. | 913 | 390. | 238 | 171.8 |
| **Rochefort** | | | | | | |
| Dimanche | 8 | 3 | » | » | 0.4 | « |
| Lundi | 6 | 3 | » | » | » | » |
| Mardi | 4 | —1 | » | » | » | » |
| Mercredi | 4 | —1 | » | » | » | 5 |
| Jeudi | 5 | 4 | » | » | » | 2.4 |
| Vendredi | 4 | 2 | » | » | » | 10 |
| Samedi | 4 | 3 | » | » | » | » |
| Total | 1015 | 723. | 19 | 33 | 270.6 | 117.1 |
| **Clermont-Ferrand** | | | | | | |
| Dimanche | 7 | 2 | 4 | —10 | « | » |
| Lundi | 3 | —9 | » | 10 | 1 | » |
| Mardi | 4 | —2 | 11 | 2 | » | » |
| Mercredi | 1 | 0 | 11 | 7 | » | 1 |
| Jeudi | » | —3 | 13 | » | » | » |
| Vendredi | 3 | 0 | » | 5 | « | » |
| Samedi | 6 | 2 | » | » | » | » |
| Total | 1146 | 336. | 789 | 234. | 152.1 | 37.3 |
| **Bordeaux** | | | | | | |
| Dimanche | » | 2 | 11 | 3 | 0.3 | » |
| Lundi | 7 | 2 | 13 | 4 | » | » |
| Mardi | 7 | —2 | 9 | 5 | » | 1 |
| Mercredi | 5 | 4 | » | 9 | « | 4 |
| Jeudi | 7 | 2 | 14 | 8 | » | 3.3 |
| Vendredi | 7 | —2 | 14 | 8 | » | 2 |
| Samedi | 4 | —1 | » | » | » | » |
| Total | 1219 | 507 | 1049 | 403 | 189.1 | 176.6 |
| **Toulouse** | | | | | | |
| Dimanche | 9 | 2 | 11 | 5 | 1 | » |
| Lundi | 9 | 3 | 12 | 5 | » | » |
| Mardi | 7 | —1 | 13 | 7 | » | 1 |
| Mercredi | 3 | 0 | 11 | 8 | » | 2.5 |
| Jeudi | 7 | —2 | 16 | 4 | » | » |
| Vendredi | 5 | 0 | » | 3 | » | 0.5 |
| Samedi | 13 | —2 | » | » | » | » |
| Total | 1253 | 665. | 1102 | 364 | 245.5 | 114.1 |
| **Perpignan** | | | | | | |
| Dimanche | 11 | 5 | 11 | 6 | » | » |
| Lundi | 8 | 4 | 12 | 1 | » | » |
| Mardi | 10 | 4 | 14 | 2 | » | « |
| Mercredi | 10 | 4 | 15 | 9 | » | » |
| Jeudi | 12 | 7 | 13 | 6 | » | » |
| Vendredi | 15 | 7 | 21 | 6 | » | » |
| Samedi | 17 | 3 | » | « | « | « |
| Total | 1538 | 882 | 1197 | 647 | 68.4 | 160.9 |

| | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill. | PLUIE 1925 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Mourmelon** | | | | | | |
| Dimanche | 5 | 0 | —2 | —11 | « | » |
| Lundi | 5 | —4 | 3 | —11 | » | » |
| Mardi | 3 | —4 | 4 | 4 | « | » |
| Mercredi | 5 | —5 | 5 | 0 | » | 1 |
| Jeudi | 1 | 0 | 9 | 4 | 0.4 | 1 |
| Vendredi | 2 | 1 | 6 | 4 | 0.2 | 2 |
| Samedi | 4 | 3 | » | « | » | » |
| Total | 1015 | 444 | 798 | 220. | 269.7 | 111.1 |
| **Besançon** | | | | | | |
| Dimanche | 5 | 0 | —3 | —11 | 1 | « |
| Lundi | 4 | —3 | » | — 8 | « | » |
| Mardi | 2 | —1 | 6 | —4 | » | » |
| Mercredi | 3 | —1 | » | 5 | » | » |
| Jeudi | 3 | 1 | 8 | 4 | » | » |
| Vendredi | 5 | —1 | » | 4 | » | » |
| Samedi | 10 | 2 | » | » | » | « |
| Total | 1153 | 469 | 259 | 260 | 276 | 33.2 |
| **Lyon** | | | | | | |
| Dimanche | 6 | 2 | 1 | —6 | « | » |
| Lundi | 5 | —1 | 6 | —4 | » | » |
| Mardi | 3 | 0 | 8 | —4 | » | » |
| Mercredi | 3 | 1 | 10 | 4 | » | 5 |
| Jeudi | 3 | —2 | 11 | 1 | » | » |
| Vendredi | 3 | —1 | 11 | 2 | » | » |
| Samedi | 3 | 1 | » | « | » | » |
| Total | 1257 | 582 | 885 | 277 | 235.4 | 134.2 |
| **Marseille** | | | | | | |
| Dimanche | 10 | 4 | 8 | » | » | » |
| Lundi | 7 | 2 | 12 | 0 | « | » |
| Mardi | 6 | 0 | 12 | 6 | » | » |
| Mercredi | 7 | —3 | » | » | » | 4 |
| Jeudi | 9 | 0 | 14 | 0 | « | » |
| Vendredi | 11 | —2 | » | —1 | « | » |
| Samedi | 14 | —2 | » | » | » | » |
| Total | 1461 | 749 | 1091 | 510 | 177.7 | 64.5 |
| **Montpellier** | | | | | | |
| Dimanche | 9.3 | 4.3 | 5.9 | 1.9 | » | 3.2 |
| Lundi | 8.9 | —1.1 | 7.0 | 3.3 | » | 24.6 |
| Mardi | 8.2 | —1.2 | 11.5 | 6.0 | » | 32.4 |
| Mercredi | 11.9 | —2.3 | 16.2 | 6.0 | » | « |
| Jeudi | 15.1 | —0.3 | 15.3 | 7.0 | « | » |
| Vendredi | 13.3 | 1.5 | 12.2 | 2.9 | » | » |
| Samedi | 14.0 | —1.8 | 13 2 | 3.3 | » | » |
| Total | 1451.4 | 676.1 | 1424.8 | 604.6 | 166.6 | 181.1 |
| **Alger** | | | | | | |
| Dimanche | 13 | 11 | 13 | » | « | » |
| Lundi | « | « | » | 8 | » | « |
| Mardi | 13 | 10 | 13 | 8 | » | « |
| Mercredi | 12 | » | » | » | » | » |
| Jeudi | 14 | 11 | 16 | 14 | » | 21 |
| Vendredi | 14 | 9 | 16 | » | » | « |
| Samedi | 15 | 8 | » | » | » | » |
| Total | 753 | 849 | 828 | 502 | 66.2 | 71 |

**Observations.** — Automne

# Les Grandes Pépinières de Vigne
## DU POITOU

doivent leur renommée à la parfaite authenticité et à la sélection de leurs plants.

**Grande Spécialité de Producteurs Directs Nouveaux**

*Envoi du Catalogue sur demande.*

**A. MAGNON** ✻ **& Fils aîné**

**Propriétaires-Viticulteurs. — POITIERS**

---

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

# J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS

**CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)**

**Spécialité de Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.

**Caoutchouc** pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.

**Courroies** pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias, balais-racloirs, tapis caoutchouc.

**Vêtements imperméables** pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.

**Bandage cloisonné « Le Touriste »**, breveté S. G. D. G.

**Bandes pleines et Bandes américaines B. et S.** pour voitures attelées.

**Chaussures caoutchouc** pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

**AGENCES**

A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

---

## SUCCÈS COMPLET AUX VENDANGES

***OFFRE GRATUITE***

*d'une intéressante brochure de 48 pages*

sur la

**Vinification parfaite**

**et Amélioration de la Qualité des VINS ROUGES et BLANCS, fins et ordinaires**

AVEC LES

## RADIOLEVURES DE LA CLAIRE

ET LE

## BIOSULFITE JACQUEMIN

(**20** o/o anhydride sulfureux
et **20** o/o phosph. bi-ammonique en vol)

Résultats: **Amélioration générale du vin**

Augmentation du degré alcoolique
Bouquet plus développé
Clarification rapide
Conservation assurée

**DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.**

Brochure envoyée gracieusement sur demande adressée à

**L'INSTITUT JACQUEMIN**

**MALZÉVILLE-NANCY (M.-&-M.)**

---

# ENGRAIS PLASMIN

**Fluoré Complet**

(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

**Fumure supérieure**

**pour CULTURE INTENSIVE**

**et VIGNES**

RÉSULTATS MERVEILLEUX

SUR TOUTES CULTURES

## Gros rendements

*Demander renseignements gratuits, analyse et prix*

**à INSTITUT JACQUEMIN**

**Malzéville (M.-et-M.)**

Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

# CUVES A VIN, ALCOOL

*avec ou sans revêtement en verre*

**BORSARI & C°**
Ingénieurs-Constructeurs

**PARIS**, 8, Boulevard St-Martin (10e)
**BÉZIERS**, 75, Boulevard de Strasbourg

*Adresses télégraphiques :* **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
*Téléphone :* **Paris Nord - 16.75** **Béziers 132**

***Projets, devis, visites gratuits***

R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

## UN CÉPAGE SENSATIONNEL
"Le Tank"

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.

Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à M. MANUEL, A MONTSEVEROUX (Isère), qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures.

# A VENDRE

**SEIBEL** 4643 - 4986 - 5409 - 5437 - 5455 6468 - 6740 - 6.05 **Greffés sur 3309.**

**Boutures et Racinés** 4643 - 4986 - 4995 5213 - 5279 - 5409 - 5455 - 5760 - 5916 - 6905 6906. *Authenticité garantie.*

**Marcellin LEFAURE,**
Chevalier du Mérite Agricole.
Propriétaire-viticulteur aux **Sables**
**Villefranche** (Rhône)

## Souches bien nourries portent de belles grappes

Vos souches ne peuvent porter de belles grappes, abondantes et grasses, que si elles ont été bien nourries. Or, cette nourriture indispensable, le sol appauvri, ne peut la leur donner. Nourrissez-les donc vous-même avec du

# VIGOR

"l'aliment complet"
de la vigne.

# LA LITTORALE

BÉZIERS (Hérault)

**CULTIVATEURS ! avant l'hiver,**

Employez sur vos BLES ! sur toutes vos CEREALES d'automne

# *le Nitrate de Soude du Chili*

*( 75 à 150 kilos à l'hectare )*

Vous provoquerez ainsi une **levée rapide,**
Un **enracinement profond,**
Une végétation initiale particulièrement **vigoureuse, et vos céréales se défendront** efficacement contre les

**rigueurs de l'hiver,**

**contre la maladie et contre tous leurs ennemis naturels**

*Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la*

**Délégation Française des Producteurs de**
**NITRATE DE SOUDE DU CHILI**
**60, rue Taitbout, PARIS (9e)**

**Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, Ingénieur agronome 27, rue des Lices à AVIGNON**

**Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles**

# L'Engrais le plus puissant c'est le
# GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

**Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877**

**E. JODET-ANGIBAUD**

**Successeur**

**Seul Fabriquant**

**LA ROCHELLE**

Reg. du Comm. N° 847. La Rochelle.

**Téléphone 1.21**

**14 USINES**
**17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT**

**Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 187 à la fumure des vignes et toutes cultures.**

*Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BERNELUX et MOULIN ROMET*** *et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 23 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

**45** années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

**VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO**

# ESCA, FOLLETAGE APOPLEXIE

sont radicalement détruits ainsi que la PYRALE par une seule pulvérisation d'hiver au

# PYRALION SCHLŒSING

qui extermine en même temps une foule de parasites hivernant sous les écorces (***Cochylis***, ***Euacémis***, etc.)

**PLUS DE 30 ANS DE SUCCÈS ININTERROMPUS**

---

# FUMEZ vos VIGNOBLES

à gros rendement, et vos vignes anémiées par la surproduction ou les parasites,

avec l'engrais **PHOSPHO-INTENSIF**

Aliment complet, Reconstituant merveilleux des ceps.

---

## RECALCIFIEZ, PHOSPHATEZ.

## DESACIDIFIEZ vos TERRES au

# MICROPHOSPHATE SCHLŒSING

Engrais phosphaté riche (*26 o/o d'acide phosphorique insoluble*), impalpable (*plus de 75 o/o passant au tamis n° 200*), moins cher, aussi actif que les scories.

***Fabriquez vous-même à bon marché***

un excellent **MARC-ENGRAIS**

avec le **MICROMARC SCHLŒSING**

composé et fabriqué d'après la Méthode ROOS.

---

*Demandez Notices et Renseignements gratuits aux*

# USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

**175, rue Paradis, MARSEILLE**

ou à leurs **Agents et Représentants**

**Agence et Dépôt à Bordeaux, 59 bis, cours Victor-Hugo.**

ÉDITION DE L'EST-CENTRE

47e Année. — N° 52 Dimanche 26 Décembre 1926

Tome CXXXVI

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le " Messager agricole du Midi " et " La Vigne Américaine "

Publié sous la direction de

**L. DEGRULLY & L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY.**

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

**COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE**

**R. Bichet**, professeur d'Agriculture à Villefranche.

**C. Blin**, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.

**D. Donon**, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.

**L.-J. Grandvoinnet**, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain

**J. Guicherd**, Insp. gén. de l'Agric.

**G. Jannin**, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.

**Lebrun**, directeur des services agricoles de la Marne.

**J.-B. Martin**, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.

**L. Mathieu**, directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

**L. Rougier**, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère

**Roy**, directeur des Services agricoles de l'Isère.

**Vermorel**, président du Comice agricole du Beaujolais.

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**

et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun.

**Il publie des planches coloriées hors-texte**

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **40** fr. — Pays étrangers, **70** fr.

**Le Numéro : 1 franc**

*Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces*

A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

# CUVES A VIN, ALCOOL

*avec ou sans revêtement en verre*

**BORSARI & C°** PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10e)
Ingénieurs-Constructeurs BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

*Adresses télégraphiques* : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
*Téléphone* : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 132**

***Projets, devis, visites gratuits*** R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

# A VENDRE

**SEIBEL** 4643 - 4986 - 5409 - 5437 - 5455 6468 - 6740 - 6705 **Greffés sur 3309.**

**Boutures et Racinés** 4643 - 4986 - 4995 5213 - 5279 - 5409 - 5455 - 5760 - 5916 - 6905 6906. *Authenticité garantie.*

**Marcellin LEFAURE,**
Chevalier du Mérite Agricole.
Propriétaire-viticulteur aux **Sables**
**Villefranche** (Rhône)

## UN CÉPAGE SENSATIONNEL
**" Le Tank "**

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon. Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à **M. MANUEL, A MONTSEVEROUX (Isère)**, qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures.

## Souches bien nourries portent de belles grappes

Vos souches ne peuvent porter de belles grappes, abondantes et grasses, que si elles ont été bien nourries. Or, cette nourriture indispensable, le sol appauvri, ne peut la leur donner. Nourrissez-les donc vous-même avec du

# VIGOR

"l'aliment complet"
de la vigne.

# LA LITTORALE

BÉZIERS (Hérault)

# VIGNES AMÉRICAINES

Grandes plantations de pieds-mères permettant de satisfaire toutes demandes de
**Boutures greffables et Pépinières**

Pépinières non arrosées, situées en terrains calcaires et secs produisant des
**Racinés greffables** et de tout premier choix

***Greffés soudés — Authenticité garantie***

**L. ROQUE d'ORBCASTEL & SOUCHON, propres à BELLOC**

**par ALZONNE (Aude)** Reg. du Com., N° 4987.

---

**SULFATE d'AMMONIAQUE**
20 o/o d'Azote ammoniacal

**CIANAMIDE**
15 ou 20 o/o
Azote ammoniacal

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
4, Rue de l'Herberie, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
**BONS ENGRAIS AZOTÉS**
pour VIGNES

**EN VENTE** dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

---

**LA BRUNISSURE DE LA VIGNE**
Par L. RAVAZ

rofesseur de viticulture et directeur de la Station d
recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agricul
ture de Montpellier.
n volume de 190 pages, 3 planches en cou-
leur, 42 figures dans le texte.

**Franco Poste : 12 francs**

vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

---

**4986, 5409, 5455**
**6905** Greffés sur **3309**
Boutures de 4986, 5409, 5213, 6468, 4643, 5455, 5912, 6905, etc.

**A. GUGLIERMINA**
**Propr. CHERVINGES (Rhône)**
Prix-courant sur demande
Authenticité garantie


## AVIS A NOS ABONNES

*Nous prions nos abonnes dont l'abonnement expire le 31 décembre de vouloir bien nou voyer leur renouvellement pour l'année 1927. Le mode de paiement le plus simple est l'envoi prix de l'abonnement, soit 40 fr. (70 fr. pour l'étranger) en* mandat sur la poste *dont le on sert de quittance. Envoyer la* bande du journal *ou tout au moins indiquer qu'il git d'un* **réabonnement** *et inscrire lisiblement* nom et adresse.

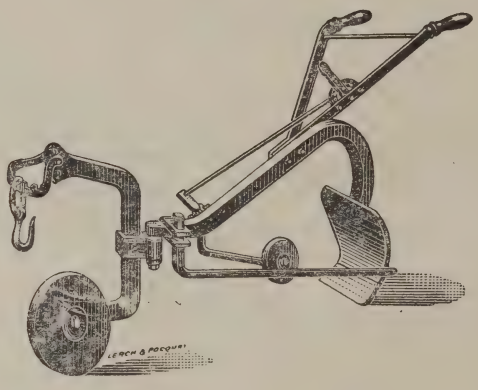
*Nous rappelons que les abonnements continuent jusqu'à réception d'un avis contraire, et us ferons recouvrer par la poste les abonnements qui ne nous auraient pas été envoyés.*

# SUPERDÉCAVAILLONNEUR

# KIRPY

A LA FOIS

LE PLUS SIMPLE ET LE PLUS PERFECTIONNÉ



DÉCHAUSSAGE INCOMPARABLE DES VIGNES

SUPPRESSION DE TOUTE FATIGUE DU LABOUREUR

MÊME EN COTEAUX

## EXIGEZ-LE CHEZ VOTRE FOURNISSEUR

R. C. Agen. — 1064-1065

USINES **KIRPY**
LAYRAC (Lot-et-Garonne)

# LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


| | | |
|---|---|---|
| L. Degrully | Chronique. — L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne ; — Les sarments de vignes comme fourrage et comme engrais ; — Assemblée générale de l'Union des Syndicats agricoles des Alpes et de Provence ; — Association générale des producteurs de blé ; — La question du lait | 605 |
| N* | Tableaux de l'Ecoulement des vins (mois de novembre). | 611 |
| N* | La récolte des vins en Algérie | 612 |
| Arthur Cadoret | La vinification des hybrides anciens et nouveaux | 613 |
| J. Bernès et R. Henry | La fumure des prairies naturelles | 614 |
| | Informations et Communications de Sociétés agricoles. — La 22e foire aux vins d'Anjou | 616 |
| Bibliographie | L'Almanach des Agriculteurs de France (Edition 1927) | 617 |
| | Bulletin commercial. — Observations météorologiques | |
| | Tables des matières et des auteurs | 621 |


# CHRONIQUE

## L'écoulement des vins depuis le début de la Campagne

Que de fois n'avons-nous pas, depuis deux mois, entendu murmurer, sur nos marchés, que le vin s'écoulerait difficilement, en raison de son prix élevé et des droits de circulation qui le grèvent lourdement ! Le pessimisme était à l'ordre du jour.

Or, l'*Officiel* du 14 décembre, qui nous apporte les chiffres du mouvement des vins en novembre, vient à point pour dissiper ces nuages...

Les sorties de la propriété en novembre, en y comprenant 221.193 hectolitres expédiés sous forme de vendanges, se sont élevées à 4.226.381 hectolitres, contre 3.944.513 hectolitres en novembre 1925.

Pour l'ensemble des deux premiers mois de la campagne, les résultats sont les suivants, Alsace-Lorraine comprise, et en tenant compte, bien entendu, des 497.354 hectolitres expédiés sous forme de vendanges.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Sorties de la propriété | octob.-novemb. 1922..... | 7.968.485 | hectolitres. |
| — — | octob.-novemb. 1923..... | 9.168.436 | — |
| — — | octob.-novemb. 1924..... | 9.210.074 | — |
| — — | octob.-novemb. 1925..... | 9.352.922 | — |
| — — | octob.-novemb. 1926..... | 9.161.909 | — |

Avec une récolte très réduite, la propriété a donc fourni une quantité sensiblement égale à celle de l'année dernière.

Pour l'Algérie, les sorties sont se élevées à 2.939.671 hectolitres (vendanges comprises).

Quant aux chiffres de la consommation taxée, ils sont... éblouissants. En novembre : 4.804.346 hectolitres, contre 4.331.228 en novembre 1925.

Pour l'ensemble des deux premiers mois, on trouve, Alsace-Lorraine comprise :

| | | | |
|---|---|---|---|
| Consommation taxée | octob.-novemb. 1922..... | 7.617.308 | hectolitres. |
| — — | octob.-novemb. 1923..... | 8.205.298 | — |
| — — | octob.-novemb. 1924..... | 8.427.755 | — |
| — — | octob.-novemb. 1925..... | 9.028.123 | — |
| — — | octob.-novemb. 1926..... | **9.517.637** | — |

A quoi donc attribuer l'accalmie constatée sur nos divers marchés ?

A ces deux raisons sans doute : 1° Le commerce a déjà acheté une très grosse partie de la récolte, et, pour le moment, il est pourvu ; — 2° A dater du 1er janvier prochain le droit de circulation, actuellement de 25 francs, sera ramené à 15 francs. Il vaut donc la peine d'attendre pour faire des expéditions.

Le stock commercial s'est encore légèrement réduit :

| | | | |
|---|---|---|---|
| Stock commercial à fin | janvier 1914..... | 12.027.127 | hectolitres. |
| — — | janvier 1919..... | 6.150 533 | — |
| — — | janvier 1921..... | 10.158.089 | — |
| — — | août 1921..... | 8.228.580 | — |
| — — | octobre 1922..... | 9.576.094 | — |
| — — | octobre 1923..... | 10.159.760 | — |
| — — | septem. 1924..... | 10.731.519 | — |
| — — | septem. 1925..... | 11.119.359 | — |
| — — | juillet 1926..... | 12.012.406 | — |
| — — | octobre 1926..... | 11.230.007 | — |
| — — | nov. 1926..... | 11.175.740 | — |

Stock en Alsace-Lorraine, 310.927 hectolitres, contre 311.077 à fin octobre ; — en Algérie : 920.143 hectolitres, contre 1.024.188 à fin octobre.

## Les sarments de vignes comme fourrage et comme engrais

Un de nos lecteurs appelle notre attention sur l'intérêt que présente, en ce moment, l'utilisation des sarments de vignes soit comme aliments, soit comme engrais.

Pailles, fourrages sont très chers, et les sarments sont des succédanés qui peuvent permettre de réaliser des économies appréciables, à condition d'être bien outillé pour en tirer parti.

Après les essais, déjà fort anciens, d'alimentation avec les sarments ayant subi un simple broyage plus ou moins grossier, on en est arrivé à n'utiliser, dans quelques exploitations importantes, que des sarments bien broyés, de façon à désagréger les fibres du bois. Par contre, la consommation de sarments réduits en poudre (opération plus coûteuse) a présenté parfois des inconvénients.

D'une façon générale, les viticulteurs qui ont recours à ce fourrage, récoltent les sarments alors qu'ils ont encore leurs feuilles, aussitôt après les vendanges, et les *ensilent* après broyage.

La fermentation alcoolique qui s'établit rapidement dans les silos donne de la sapidité au fourrage, en même temps qu'elle augmente sa digestibilité.

Parmi les nombreux essais que le *Progrès* a enregistrés, nous rappellerons seulement la pratique suivie par M. Cancel dans un des plus importants vignobles de l'Hérault (1) : « Ce n'est pas d'hier « que les sarments broyés ont remplacé les fourrages au vignoble « de Candillargues ; nos premiers essais furent faits en 1894, mais « ce n'est que depuis 1906, c'est-à-dire depuis douze ans, que notre « cavalerie est soumise au régime des sarments broyés. »

« La ration des chevaux en période de travail est la suivante :

| | |
|---|---|
| Sarments broyés..... | 15 kilos |
| Avoine..... | 2 » |
| Son mélassé..... | 4 » |
| Pulpe de betteraves..... | 2 » |

Et M. Cancel ajoutait : « depuis douze ans, nous n'avons pas eu un seul cheval malade ».

On peut encore ensiler des sarments après la chute des feuilles,

(1) *Progrès Agricole* du 28 juillet 1918.

mais le fourrage en résultant serait moins riche et sa digestibilité un peu réduite.

Quant à la *valeur alimentaire* de l'ensilage, elle a été diversement appréciée par les spécialistes.

A la suite d'expériences faites sur des chevaux et des moutons à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, M. J. Fabre donnait la conclusion suivante :

« Il nous est donc permis de conclure, d'après nos essais, *que la « valeur alimentaire des sarments ensilés avec leurs feuilles est nette- « ment inférieure à celle du foin, et à peine égale pratiquement à « celle de la paille.* » (1)

— Le *mélassage* des sarments broyés, ensilés ou non, serait un autre procédé d'utilisation fort intéressant.

— Les sarments broyés en hiver, séchés à l'air, constituent une bonne litière, plus riche que la paille en éléments fertilisants... et que la terre *digère mieux* que les estomacs de nos animaux de travail. On pourrait également les traiter comme les marcs que l'on transforme en engrais, en les arrosant avec du purin naturel ou artificiel.

## Assemblée Générale de l'Union des Syndicats Agricoles des Alpes et de Provence

L'Union des Syndicats agricoles des Alpes et de Provence, dont l'activité se poursuit d'année en année de plus en plus féconde, sous l'impulsion de son dévoué président M. Raymond Gavoty et son Secrétaire général M. Estrangin, a tenu samedi et dimanche derniers son Assemblée Générale dans la salle de la Caisse d'Epargne des Bouches-du-Rhône, à Marseille, en présence de très nombreux délégués venus des divers points de la région méridionale.

A la réunion des délégués du samedi, M. Estrangin, secrétaire général, donne le compte rendu moral et financier.

Le lendemain, séance pleinière dans la salle de la Caisse d'épargne, où « s'entassent » plus de 300 délégués des syndicats.

Après une conférence de M. Sauvain-Jourdan sur les conséquences de la crise financière, M. G. Coste, vice-président de la

(1) *Progrès Agricole* du 5 janvier 1913.

Confédération Générale des Vignerons, montre que *l'inégalité douanière* actuelle qui existe entre l'agriculture et l'industrie est une des causes essentielles de la restriction de la production agricole et que l'exemple de l'Angleterre qui a sacrifié son agriculture à son industrie et qui souffre gravement de la plaie du chômage, devrait nous faire modifier notre régime douanier oppressif et contraire aux lois économiques.

M. Amalbert, professeur d'agriculture départemental, montre l'importance de la *sélection des blés* dans l'intensification de la production et indique les premiers résultats obtenus dans la recherche de la meilleure variété s'adaptant à la région provençale.

M. Zirneld, directeur de la Coopérative Agricole de l'Union centrale des Syndicats agricoles, expose la *nécessité d'un régime stable des exportations* et de la conquête et la conservation des marchés étrangers, demandant que toute interdiction, limitation ou taxation de l'exportation agricole soit supprimée et que dans la discussion des traités de commerce, notamment de l'accord définitif franco-allemand, les intérêts agricoles et par là même les intérêts généraux du pays soient sauvegardés.

Le rapport très instructif de MM. les Docteurs Ranque et Senez met en garde les populations méridionales contre le grave danger de *la mélitococcie* ou fièvre méditerranéenne dont plus de 4.000 cas ont été relevés depuis 1920, toujours plus fréquents et parfois très graves ces dernières années, et pour la plupart dans les régions parcourues par les troupeaux transhumants.

Enfin l'Assemblée adopte à l'unanimité une protestation énergique contre les mesures vexatoires et les perquisitions opérées récemment à Lyon dans les bureaux de l'Union des Syndicats agricoles du Sud-Est, sous prétexte de délit de coalition, mesures qui sont un abus de pouvoir et *une grave atteinte au droit syndical,* et ont soulevé la réprobation unanime des Commissions agricoles du Parlement, de l'Association nationale d'Expansion économique, de l'Union centrale des Syndicats agricoles, de la Confédération générale des Vignerons et de toutes les grandes associations nationales.

Plusieurs vœux importants sont également adoptés, demandant *le rétablissement intégral du droit de douane sur les blés étrangers* ; le vote des crédits néesssaires aux élections des *chambres d'agriculture* ; le vote du *statut de l'alcool*, etc...

## Association générale des producteurs de Blé

Le Comité directeur de l'A. G. P. B. s'est réuni le 8 décembre, sous la présidence de M. Riverain, vice-président. Après échange de vue l'avis unanime du Comité directeur a été de surseoir *provisoirement* à la nomination d'un President, en confiant la charge de diriger l'Association et de défendre les intérêts des producteurs à un petit Conseil de Direction ainsi composé :

MM. P. Aubergé, Augé-Laribé, J. Benoist, Champonnois, Debrotonne, Demory, Garnier, H. Girard, H. Hitier, De Monicault, Lafite, Lierman, Monmirel, Rémond, Thomassin.

Le Conseil de direction adresse à ses adhérents la communication suivante :

« La situation du marché indigène est absolument anormale. Un tel effondrement des cours ne peut se justifier étant donné la médiocrite de notre récolte, il ne peut s'expliquer que par la résistance des acheteurs qui veulent forcer la culture à de nouvelles concessions, et par l'affolement des vendeurs qui précipitent, par leurs offres exagérées, le mouvement qu'il faudrait enrayer. Nous avons le droit absolu de ne point vendre à perte et l'A. G. P. B. conseille très nettement aux producteurs de résister, en *restreignant leurs offres*, aux exigences *exagérées* des acheteurs.

La situation du marché mondial si favorable soit-elle aux importateurs, ne justifie pas la ruine de la production indigène ; cela, il faudra bien que l'opinion publique et le Gouvernement le comprennent en acceptant l'élévation du droit de douane que nous réclamons. Par ailleurs, les pays exportateurs résistent à la baisse dont l'exagération les menace ; les besoins des pays importateurs (qui ont ralenti leurs achats à l'extrême depuis un mois) ne peuvent manquer d'apporter sous peu une certaine fermeté sur le marché mondial ».

## La question du Lait

La Société d'Agriculture de la Gironde nous communique le vœu suivant :

« La Société d'Agriculture de la Gironde, réunie le 13 novembre 1926,

« prosteste énergiquement contre les procédés inacceptables d'intimidation employés à Lyon contre les producteurs de lait.

« Ces procédés accompagnant une campagne qui tend à créer une classe spéciale de serfs, les producteurs de lait, chargés de fournir à perte du lait aux électeurs urbains privilégiés, sont indignes d'un pays libre et d'une administration républicaine »

L. Degrully.

*Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros*

**Campagne 1926-1927 (Mois de Novembre)**

| NUMEROS d'ordre | DÉPARTEMENTS | QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) | | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation | | STOCK commercial existant chez les marchands en gros |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mois de Novembre | Total depuis le début de la campagne | Mois de Novembre | Total depuis le début de la campagne | |
| | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | | hectolitres |
| 1 | Ain | 7.666 | 15 980 | 31.010 | 66 809 | 54.093 |
| 2 | Aisne | 1 741 | 7 537 | 43.787 | 86 059 | 66.081 |
| 3 | Allier | 26.932 | 45.198 | 63.307 | 112 891 | 62 576 |
| 4 | Alpes (Basses-) | 681 | 937 | 5.174 | 11 504 | 6 132 |
| 5 | Alpes (Hautes-) | 505 | 1 053 | 8 507 | 17 030 | 11.829 |
| 6 | Alpes-Maritimes | 819 | 1.360 | 59.871 | 132 348 | 56 671 |
| 7 | Ardèche | 29.363 | 51.798 | 24 232 | 46 901 | 33.629 |
| 8 | Ardennes | » | » | 20.052 | 39.49. | 32.500 |
| 9 | Ariège | 973 | 1 604 | 10.666 | 23 309 | 8.575 |
| 10 | Aube | 2.822 | 9.762 | 43.932 | 87.774 | 62 186 |
| 11 | Aude | 577.902 | 1.315 419 | 63 709 | 110 400 | 177.427 |
| 12 | Aveyron | 5.704 | 11 755 | 36.830 | 71.738 | 23 334 |
| 13 | Bouches-du-Rhône | 71 649 | 180.706 | 98.401 | 200 214 | 125.683 |
| 14 | Calvados | » | » | 15.755 | 33.103 | 46 684 |
| 15 | Cantal | 28 | 61 | 27.241 | 52.748 | 31.721 |
| 16 | Charente | 5 364 | 7.276 | 31.201 | 65 392 | 37.690 |
| 17 | Charente-Inférieure | 40.850 | 51 803 | 36 870 | 79.194 | 55.127 |
| 18 | Cher | 4.750 | 9.591 | 38 643 | 78.788 | 44 546 |
| 19 | Corrèze | 647 | 1.335 | 25 821 | 46.091 | 25 434 |
| 21 | Côte-d'Or | 21.772 | 37.023 | 59.560 | 119 749 | 495.543 |
| 22 | Côtes-du-Nord | » | » | 19.157 | 40.582 | 29.745 |
| 23 | Creuse | » | » | 31 454 | 57.231 | 37.935 |
| 24 | Dordogne | 32.503 | 60.611 | 29.126 | 69.731 | 46.595 |
| 25 | Doubs | 58 | 81 | 51.950 | 98.908 | 67 615 |
| 26 | Drôme | 17.020 | 24.342 | 17.185 | 32 024 | 41 753 |
| 27 | Eure | » | » | 12.719 | 27.132 | 21.773 |
| 28 | Eure-et-Loir | 10 | 31 | 29.518 | 59.759 | 53 673 |
| 29 | Finistère | » | » | 56 897 | 115.390 | 84 044 |
| 30 | Gard | 325.300 | 947.340 | 66 077 | 105.221 | 149 093 |
| 31 | Garonne (Haute-) | 23.664 | 45.192 | 45.506 | 94 960 | 51 134 |
| 32 | Gers | 76.148 | 143.340 | 11.380 | 24.105 | 56 846 |
| 33 | Gironde | 242.272 | 488.375 | 181.966 | 361.794 | 1 465.477 |
| 34 | Hérault | 1.360.620 | 2.844.233 | 84.939 | 143.698 | 477.495 |
| 35 | Ille-et-Vilaine | » | » | 19.788 | 41 741 | 39 727 |
| 36 | Indre | 4.988 | 11.188 | 25.405 | 54.175 | 26 061 |
| 37 | Indre-et-Loire | 22.116 | 52.116 | 41.449 | 89.952 | 105.216 |
| 38 | Isère | 18.108 | 35.352 | 65.001 | 134 146 | 75 365 |
| 39 | Jura | 6.195 | 10.636 | 33.434 | 66 013 | 54 291 |
| 40 | Landes | 10.652 | 21.496 | 25.057 | 53 572 | 25 446 |
| 41 | Loir-et-Cher | 36.703 | 62.802 | 24.818 | 53.644 | 66.188 |
| 42 | Loire | 15 046 | 27 453 | 128.005 | 250.209 | 174.394 |
| 43 | Loire (Haute-) | 242 | 4 0 | 53 419 | 94 7.2 | 58.779 |
| 44 | Loire-Inférieure | 16.857 | 38.346 | 103.492 | 176.211 | 138.869 |
| 45 | Loiret | 5 716 | 13.120 | 48.621 | 101.531 | 84.349 |
| 46 | Lot | 5.931 | 11.498 | 9.594 | 19.367 | 5.772 |
| 47 | Lot-et-Garonne | 41.520 | 80.901 | 24.888 | 49.964 | 29.218 |
| 48 | Lozère | 383 | 758 | 9.649 | 17.483 | 7.594 |
| 49 | Maine-et-Loire | 16.722 | 37.380 | 45.925 | 98.208 | 160.569 |
| 50 | Manche | » | » | 5.113 | 10.584 | 21.620 |
| 51 | Marne | 34.954 | 89.894 | 99.996 | 209.001 | 1.195. 69 |
| 52 | Marne (Haute-) | 76 | 82 | 35.835 | 67.724 | 52.203 |
| 53 | Mayenne | 9 | 22 | 5.635 | 12.634 | 15.195 |
| 54 | Meurthe-et-Moselle | 146 | 361 | 86.523 | 173.782 | 149.424 |
| 55 | Meuse | 9 | 45 | 38.593 | 75.841 | 56.172 |
| 56 | Morbihan | 16 | 56 | 18.464 | 37.964 | 34.153 |
| 58 | Nièvre | 2 6.0 | 5.247 | 41.046 | 79.850 | 53.381 |

| NUMÉROS d'ordre | DÉPARTEMENTS | QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) | | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation | | STOCK commercial existant chez les marchands en gros |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mois de Novembre | Total depuis le début de la campagne | Mois de Novembre | Total depuis le début de la campagne | |
| | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | | hectolitres |
| 59 | Nord | » | » | 94.500 | 177.631 | 234.657 |
| 60 | Oise | » | » | 34.659 | 71.242 | 55.078 |
| 61 | Orne | » | » | 6.522 | 13.769 | 45.359 |
| 62 | Pas-de-Calais | » | » | 37.817 | 80.510 | 88.480 |
| 63 | Puy-de-Dôme | 16.244 | 30.456 | 69.377 | 139.766 | 90.149 |
| 64 | Pyrénées (Basses-) | 5.753 | 11.672 | 40.503 | 89.198 | 57.710 |
| 65 | Pyrénées (Hautes-) | 667 | 1.309 | 16.279 | 36.127 | 18.804 |
| 66 | Pyrénées-Orientales | 438.446 | 1.021.095 | 70.568 | 108.557 | 143.414 |
| 69 | Rhône | 41.454 | 80.[illegible] | 169.731 | 339.414 | 352.000 |
| 70 | Saône (Haute-) | 48 | 71 | 55.317 | 103.509 | 73.082 |
| 71 | Saône-et-Loire | 77.112 | 127.039 | 74.766 | 148.774 | 193.890 |
| 72 | Sarthe | 821 | 1.605 | 14.305 | 29.695 | 31.782 |
| 73 | Savoie | 12.684 | 20.631 | 37.422 | 63.562 | 37.971 |
| 74 | Savoie (Haute-) | 18.119 | 12.699 | 33.603 | 64.768 | 47.978 |
| 75 | Direction de la Seine | » | » | 629.935 | 1.231.318 | 1.239.099 |
| | Direction des droits d'entrée | » | » | 329.814 | 686.658 | 767.840 |
| 76 | Seine-Inférieure | » | » | 68.731 | 141.268 | 194.630 |
| 77 | Seine-et-Marne | 13 | 17 | 62.644 | 118 773 | 92.320 |
| 78 | Seine-et-Oise | 18 | 26 | 109.699 | 241 883 | 194.892 |
| 79 | Sèvre (Deux-) | 1.903 | 4.001 | 31.575 | 61.089 | 35.539 |
| 80 | Somme | » | » | 25.702 | 52.540 | 41.393 |
| 81 | Tarn | 57.641 | 112.233 | 32.251 | 61.520 | 59.024 |
| 82 | Tarn-et-Garonne | 8.236 | 17.919 | 9.911 | 21.035 | 12.047 |
| 83 | Var | 118.726 | 251.440 | 43.605 | 93.695 | 81.660 |
| 84 | Vaucluse | 34.544 | 73 994 | 14.638 | 38.877 | 89.412 |
| 85 | Vendée | 6.423 | 15.285 | 18.846 | 42.027 | 22.799 |
| 86 | Vienne | 18.688 | 44.188 | 28.144 | 55 674 | 29.310 |
| 87 | Vienne (Haute-) | 9 | 16 | 52.763 | 99 439 | 62.805 |
| 88 | Vosges | 8 | 20 | 62.875 | 121.160 | 103.814 |
| 89 | Yonne | 7.999 | 14.970 | 32.332 | 61.289 | 55.676 |
| | **Total pour la France.** | 3.974.110 | 8.613.544 | 4.677.717 | 9.268.785 | 11.175.748 |
| | Moselle | 967 | 1.663 | 38.109 | 71.175 | 71. 036 |
| | Bas-Rhin | 6.355 | 14.234 | 33.768 | 70.096 | 118.693 |
| | Haut-Rhin | 22.756 | 35.144 | 54.762 | 105.180 | 121.198 |
| | **Totaux pour l'Alsace et Lorraine** | 31.078 | 51.041 | 126.639 | 249.451 | 310.927 |
| | **Algérie** | | | | | |
| | Alger | 456.703 | 1.283.375 | » | | 259.464 |
| | Constantine | 149.382 | 279.505 | » | | 29.332 |
| | Oran | 274.463 | 906.558 | » | | 631.347 |
| | **Total pour l'Algérie** | 880.548 | 2.469.438 | » | | 920.143 |

## La récolte des vins en Algerie

Elle est déficitaire comme en France.

Production en 1925..... 12.516.321 hectolitres
— en 1926..... 8.261.539 —

Différence en moins... 4.254.782 hectolitres

# LA VINIFICATION DES HYBRIDES

## ANCIENS ET NOUVEAUX

La lutte contre les différentes maladies cryptogamiques, Mildiou, Black-rot, devenue chère et difficile, a mis en relief la résistance et la valeur de certains hybrides producteurs anciens ou nouveaux.

Parmi les anciens producteurs directs qui occupent les vallées de la Drôme, de l'Ardèche, de l'Isère et Savoie depuis 45 ans, il convient de parler du Noah et du Clinton. On ne saurait, contrairement à la mode du jour, ne pas mettre en relief ces deux cépages, qui depuis 1885 ont assuré la fortune viticole des vallées de la Drôme et de l'Ardèche, grâce à leur grande régularité de production. Si ces plantations ne s'augmentent plus à l'heure actuelle, elles se maintiennent très bien et donnent du vin très apprécié des producteurs et des montagnards. Les vins du Clinton et du Noah furent décriés, parce que mal vinifiés, le goût de fox était par trop développé.

Une expérience de 25 années, nous permet d'apporter une documentation précise à leur sujet. Cette question ne me paraît pas déplacée quoi qu'en disent certains spécialistes mal informés lorsqu'il s'agit de cépages qui n'ont pas besoin d'être sulfatés et dont la production en alluvions ou terres légères fraîches arrive à donner 150 hectolitres à l'hectare de vins de 8 à 12 degrés ?

### 1° Vin rouge de Clinton

Attendre la complète maturité dans les années humides et froides et égrapper à 50 o/o.

*a*) Fouler ;
*b*) sulfiter à 6 grammes (Savoie) et 8 à 10 gr. (Ardèche-Drôme) ;
*c*) aérer fortement par remontages 2 fois par jour ;
*d*) soutirer au 2me jour après le départ de la fermentation ;
*e*) ensuite un seul soutirage après les premières gelées.

Dans les années chaudes donnant beaucoup d'alcool et de couleur :

*a*) Fouler ;
*b*) sulfiter à 10 grammes (Ardèche et Drôme) et 6 gr. en pays froids;
*c*) aérer fortement 2 fois par jour par remontages du quart du contenu ;
*d*) soutirer 48 heures après la départ de la grosse fermentation ;
*e*) ensuite un seul soutirage après les premières gelées.

### 2° Vins de Noah

Ce raisin pulpeux, doit être ramassé mûr, foulé, laissé en macération 24 heures et pressé rapidement.

sulfiter à 12 grammes en 1 fois en pays chaud.
sulfiter à 8 grammes en 1 fois en pays froids.

Débourber 24 heures après pour éliminer les lies.

Aérer fortement par remontages bi-journaliers, portant sur 50 o/o du contenu des cuves ou fûts pendant 6 à 8 jours.

Soutirer ensuite en fût légèrement méché après les premières gelées.

Si le vin était un peu jaune, le coller au lait non écrémé (avec tannisage préalable à 10 grammes).

Les vins ainsi obtenus ont leur place assurée sur toutes les tables.

— Suivre les mêmes directives pour les hybrides producteurs directs nouveaux, qui gagneront à être levurés et un peu acidifiés, le cas échéant.

Arthur CADORET,
Ingénieur Agricole,
Directeur des Services Agricoles de la Savoie.

---

OFFICE AGRICOLE DU VAR

# LA FUMURE DES PRAIRIES NATURELLES

Pour répondre au désir exprimé par l'Office Agricole, nous avons organisé, en 1926, deux essais d'engrais sur prairies naturelles :

1er ESSAI

1° *Engrais employés* :

| | 1re parcelle (3 ares) | 2e parcelle (4 ares) | 3e parcelle (4 ares) |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Sulfate d'ammoniaque..... | témoin : | 6 kg. | 6 kg. |
| Superphosphate minéral..... | pas | 16 kg. | 16 kg. |
| Chlorure de potassium ..... | d'engrais | 10 kg. | 0 kg. |

2° *Date d'emploi* : Le 20 janvier 1926.

3° *Observations sur la végétation*. — La parcelle témoin a manifesté et manifeste encore une différence de végétation très marquée, l'herbe est restée chétive et malingre, les graminées restant très courtes et les légumineuses peu fournies.

Par contre les 2 parcelles ayant reçu de l'engrais, présentaient une végétation beaucoup plus abondante. Dans la parcelle ayant reçu de la potasse, les légumineuses étaient en plus grand nombre et beaucoup plus vigoureuses que dans la parcelle n° 3. Le fourrage avait plus de « fond ».

4° *Rendements obtenus* :

| | Témoin | 2e parcelle | 3e parcelle |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| 1re coupe..... | 60 | 126 | 98 |
| 2e coupe..... | 40 | 95 | 70 |
| Totaux..... | 100 | 221 | 168 |
| Chiffres ramenés à l'Ha : | | | |
| 1re coupe ..... | 2.000 | 3.150 | 2.450 |
| 2e coupe..... | 1.330 | 2.375 | 1.750 |
| | 3.330 | 5.525 | 4.200 |

Après la 2e coupe, l'herbe a été coupée en vert pour la nourriture des animaux. Les mêmes différences de végétation qui existaient pendant l'été, ont été constatées à l'arrière saison.

2e ESSAI

1° *Engrais employés* :

| | 1re parcelle (4 ares) | 2e parcelle (4 ares) | 3e parcelle (4 ares) | 4e parcelle (4 ares) |
|---|---|---|---|---|
| Sulfate d'ammoniaque ..... | témoin : | 6 kg. | 6 kg. | 6 kg. |
| Superphosphate minéral..... | pas | 16 kg. | 16 kg. | 16 kg. |
| Chlorure de potassium..... | d'engrais | 8 kg. | 10 kg. | 12 kg. |

2° *Date d'emploi* : Le 20 janvier 1926.

3° *Observations sur la végétation.* — Sauf le témoin qui présentait une végétation plus faible que les autres parcelles, on ne différenciait pas à première vue les 3 parcelles ayant reçu des doses croissantes de potasse. Seule, la partie fumée en 12 kg. de chlorure de potasse avait une herbe beaucoup plus abondante que les autres avec une prédominance très marquée de légumineuses.

4° *Rendements obtenus* :

| | Témoin | 2e parcelle | 3e parcelle | 4e parcelle |
|---|---|---|---|---|
| 1re coupe..... | 170 | 210 | 210 | 240 |
| 2e coupe ..... | 125 | 155 | 160 | 170 |
| Totaux..... | 295 | 365 | 370 | 410 |

Chiffres ramenés à l'hectare :

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1re coupe ..... | 4.250 | 5.250 | 5.250 | 6.000 |
| 2e coupe..... | 3.125 | 3.875 | 4.000 | 4.250 |
| Totaux ..... | 7.375 | 9.125 | 9.250 | 10.250 |

La 3e coupe consommée en vert n'a pu être pesée, mais je l'estime approximativement presque aussi abondante que la deuxième.

Solliès-Pont, le 25 Novembre 1926.

R. HENRY,
Ingénieur Agricole E. A. M.

* * *

Au point de vue économique, les essais de M. Henry nous permettent de tirer les conclusions suivantes :

ESSAI I.

Excédent de récolte à l'hectare, sur la parcelle 2, avec fumure azotée, phosphatée et potassique :

5.525 kg. — 3.330 = 2.195 kg. à 35 fr. = 768 fr.

A déduire, dépense en engrais :

| | | |
|---|---|---|
| Sulfate d'ammoniaque....: | 150 kg. à 140 fr. = 210 | 512 fr. |
| Superphosphate minéral..: | 400 kg. à 28 fr. = 112 | |
| Chlorure de potassium....: | 250 kg. à 76 fr. = 190 | |

Bénéfice net ... ..... 256 fr.

auxquels doit s'ajouter la valeur de l'herbe consommée en vert.

Essai II.

Excédent de récolte à l'hectare, sur la parcelle 4 qui a reçu la plus forte fumure :

10.250 kg. — 7.375 = 2.875 kg. à 35 fr. = 1006 fr.

A déduire dépense en engrais :

| | | |
|---|---|---|
| Sulfate d'ammoniaque.... : | 150 kg. à 140 fr. = 210 | 550 fr. |
| Superphosphate minéral. : | 400 kg. à 28 fr. = 112 | |
| Chlorure de potassium... : | 300 kg. à 76 fr. = 228 | |
| Bénéfice net..... | | 456 fr. |

Ici également nous devons ajouter la valeur de l'herbe utilisée en vert.

Ces indications sont suffisantes pour montrer aux agriculteurs l'intérêt qu'ils ont à donner à leurs prairies une fumure complète, dans laquelle les éléments phosphatés et potassiques surtout, jouent un rôle essentiel. C'est par des expérimentations de cette nature qu'ils arriveront à préciser les besoins des plantes dans les millieux où ils opèrent.

J. Bernès,
Directeur des Services agricoles.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**La 22e Foire aux Vins d'Anjou.** — La Fédération Générale des Syndicats Viticoles de l'Anjou, chargée d'organiser la 22e Foire aux Vins, fait savoir que celle-ci se tiendra comme les années précédentes, sur le Champ de Mars dans les constructions édifiées par la Société des Fêtes. Elle ouvrira le Samedi 8 Janvier et se terminera le Mardi 11, jour de la foire.

Sont invités et sont seuls admis à y exposer les vins de leur récolte, tous les viticulteurs qui font partie de l'un des six syndicats que groupe la Fédération : Union des Viticulteurs de Maine-et-Loire, Syndicat des Vignerons des Coteaux de Saumur, Syndicat Agricole et Viticole de Thouarcé. Syndicat des Viticulteurs Saumurois de Doué-la-Fontaine, Syndicat des Agriculteurs de L'Anjou, Syndicat des Viticulteurs de l'Aubance, Syndicat du Muscadet.

*Nota.* — Tous les renseignements utiles seront fournis aux intéressés, 7, rue Saint-Blaise, à Angers.

## BIBLIOGRAPHIE

**L'Almanach des agriculteurs de France (Edition 1927).** - « L'Almanach des Agriculteurs » pour 1927 vient de paraître.

Il traite, entre autres questions :

Nouvelle législation relative aux accidents du travail en agriculture. — Réglementation de la vente des engrais. - Le travail du sol. — Les terres acides. — L'ensilage des fourrages verts. — Les nouvelles formules de baux à ferme. — Les maladies des veaux. - La traite mécanique des vaches. — Le lait qui tourne. — Les succédanés du soufre dans la lutte contre l'oïdium. — Pommes de terre résistantes à la maladie. — La culture de l'osier. — Les

intempéries et les insectes. — La rénovation de la sériciculture française. — Une enquête sur les corbeaux.

Les commandes, accompagnées de leur montant, doivent être adressées, 8, rue d'Athènes, Paris 9e.

1 exemplaire franco par poste, 0 fr, 80; 10 exemplaires franco en gare, 7 fr 40; 40 exemplaires franco en gare, 16 fr.; 70 exemplaires franco en gare, 28 fr.; 125 exemplaires franco en gare, 46 fr.; 200 exemplaires franco en gare, 72;

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Cette huitaine encore, des reventes ont été effectuées, de gros à gros dans les Entrepôts parisiens. Ces opérations sont faites à des taux très divers, quelquefois avec des différences assez sensibles sur les prix normaux, de sorte que ces affaires ne peuvent faire cours. Les taux pratiqués ordinairement ont été : Pour les vins rouges du Midi 8° de 186 à 188 fr.; pour ceux de 9°, de 190 à 193 fr.; pour les 10°, de 202 à 215 fr.; pour les 11°, de 215 à 230 fr. Des vins d'Algérie à bas degrés ont été payés, de 210 à 220 fr.; ceux de 11 à 12°, l'ont été de 230 à 240 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris. Des vins rosés de Tunisie 11°5, ont été proposés à 260 fr.; des vins blancs moelleux de Grèce 12°, l'ont été à 255 fr.; des Espagne blancs à 275 fr. l'hecto nu, rendu en Entrepôts.

Les achats des clients sont presque complètement arrêtés. Ils écoulent ce qu'ils ont en cave et attendent probablement maintenant la diminution des droits pour faire entrer chez eux les nouvelles marchandises dont ils pourront avoir besoin. Dans Paris, on affiche : vins rouges 8° 2 fr. 40; 9° de 2 fr. 45 à 2 fr. 55; 10° de 2 fr. 70 à 2 fr. 80. Vins blancs 9°, de 2 fr. 75 à 2 fr. 80 10° 3 fr. 10 le litre, suivant qualités et quartiers.

**Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle* :**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 13 déc. | Cours du 20 déc. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8°.. | logé 7 fr. | Aramon | Aramon |
| 8 à 9°.. | le degré | 7 à 8° 17 à 18 fr. | 7 à 8° 17 à 18 fr. |
| 9 à 10°.. | non logé | Montagne | Montagne |
| 11°.. | 6 à 7 fr. | 16 fr. | 16 fr. |
| 11 à .. | le degré | le degré | le degré |
| Costières.. | | Blanc d'aramon | Blanc d'Aramon |
| Rosé, paillet, gris.. | 7 fr. 50 le d. | 18 fr. le degré | 18 fr. le degré |
| Blanc Bourret.. | 7 f. 75 le deg. | Rosé | Rosé |
| Blanc Picpoul .. | | 18 à 19 fr. le degré | 18 à 19 fr. le deg. |

**Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.***

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 14 déc. | Cours du 21 déc. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8 1/2 .. | | 8 à 9° 143 à 149 | 8 à 9° 143 à 149 |
| 9°.. | 55 | 9 à 10° 150 à 158 | 9 à 10° 150 à 158 |
| 10°.. | à | 10 à 11°1/2 159 à 168 | 10 à 11° 1/2 159 à 168 |
| 11°.. | 75 | 9 à 10° 160 à 180 | 9 à 10° 160 à 180 |
| Rosé.. | 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le d. | 10 à 11° 180 à 190 | 10 à 11° 180 à 190 |
| Blanc de blanc .. | 8 à 8,50 le d. | 9 à 11° 180 à 200 | 9 à 11° 180 à 200 |

**Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du** 15 décembre 1926.

Vins rouges courant de 8 à 11 degrés, de 143 à 168 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés 160 fr. à 190 fr. ; blanc, 9 à 11° 180 à 200 fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 15,50 à 16,«« ; rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 15,50 à 16,50 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 270 à 275 fr. l'hecto ; Algérie blanc, pas d'affaires ; Espagne, rouge 11°5 à 12°, 190 à 195 ; rosé, »»» à »»» ; blanc, 195 à 200 ; blanc et rouge 14°5 à 15°, 270 à 280. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

**— Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 10 déc. | Cours du 17 déc. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8° | | « | « |
| 9° | Logé | Pas | Pas |
| 10° | 7 fr. le d. | d'affaires | d'affaires |
| 11° | | Pas | Pas |
| Vins rosés 8° | 7,25 à 7,75 le deg. | de cote | de cote |
| Vins blancs | 8 à 9,«« le deg. | | |

**Pézenas, Olonzac, Carcassonne ; pas de cote.**

**Aude. — Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 9 déc. | Cours du 16 déc. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 7 à 8 | logé | | |
| 8 à 9° | 7 francs | 145 à 160 fr. | Pas |
| 9 à 10° | le degré | 160 à 170 fr. | d'affaires |
| 10 à 11° | non logé | 170 à 175 fr. | Pas |
| 11 et au-dessus | 6 fr. 50 le deg. | « | de cote |

**Lézignan** (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 :

Minervois 9 à 10°, 148 fr. ; de 10 à 12°, 180 fr. l'hecto ; Corbières 10 à 12°, 180 fr. l'hecto.

**Pyrénées-Orientales. — Perpignan. — On cote :**

| Vins rouges | Cours en 1925 | Cours du 11 déc. | Cours du 18 déc. |
|---|---|---|---|
| | | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8° | logé | | |
| 9° | 7 fr. le degré | pas | pas |
| 10° | non logé | | |
| 11° | 6 fr. 50 le deg. | d'affaires | de cote |
| 11 à 12° | | | |
| 12 à 13° | | | |

Rhône. — **Lyon.** — *Vins rouges* (non logés) :

Beaujolais 1er choix la pièce, 800 à 900 fr.; 2e choix, 650 à 700 fr.; Lyonnais, la pièce, 550 à 600 fr.; Mâconnais, la pièce, 500 à 600 fr.; Bourgogne, 1er choix la pièce, 950 à 1000 fr.; 2e choix, la pièce, 850 à 950 fr.

*Vins blancs* (non logés).

Mâconnais 1er choix, la pièce, 800 à 900 fr.; 2e choix, la pièce, 650 à 700 fr.

# CATALOGUE POUR 1926-1927 DES HYBRIDES DE VIGNES

## Obtenus par M. G. COUDERC, à Aubenas (Ardèche)

### 48me ANNÉE

## Avis Prélimaire

Depuis quelques années la coutume tend à s'établir de ne plus faire précéder de mon nom le Numéro de mes hybrides, spécialement celui des porte-greffes. — Je rappelle aux pépiniéristes ou viticulteurs et à quiconque vend de mes hybrides sous quelque forme que ce soit : Racinés, bois, boutures ou greffés-soudés, je rappelle, dis-je, que les Numéros doivent être précédés de Couderc ou du moins de Coud. dans les annonces, prospectus, factures et étiquettes des vendeurs. — On doit donc par exemple écrire : Couderc 3309 racinés ou du moins Coud. 3309 racinés, etc. ; Aramon greffé sur Coud. 3309 ; Coud. 7120 greffé sur Coud. 3309 ; Seibel n° 1 greffé sur Coud. 93-5, etc. *De même dans les articles de journaux.*

La mention de mon nom devant le numéro de mes hybrides est le seul bénéfice moral que je puis recueillir actuellement de l'immense travail de recherche que m'a coûté leur obtention. La masse des viticulteurs spécialement dans les pays neufs tels que l'Algérie et l'étranger ignorent complètement le nom de celui à qui ils doivent les porte-greffes qu'ils emploient. Il faut que cette situation cesse. Je n'ai pas jusqu'ici pris de brevet d'invention pour ne pas gêner le commerce des plants ; mais si on m'y force, j'en prendrai et on ne pourra plus vendre de mes hybrides qu'avec une licence de vente. J'espère n'avoir pas besoin de recourir à cette mesure extrême et être dès à présent suffisamment armé pour demander des dommages-intérêts à ceux qui ne se conformeraient pas au présent avis.

## PORTE-GREFFES

**1202** (*Morvèdre* × *Rupestris*). Semis de 1883, tous les terrains, même les plus calcaires, excepté les terrains légers, siliceux ou silico-calcaires. Résiste au Sirocco en Algérie.

**1616** (*Solonis* × *Riparia*). Semis de 1881, terrains humides, même salés (jusqu'à 15-20 % de calcaire), pousse encore plus ses greffons à fruit que le Riparia ; aussi faut-il soutenir cette production par de fortes fumures.

**3103** (*Colombeau* × *Rupestris, dit Gamay-Couderc*). Semis de 1881, porte-greffe spécial pour les terrains salés d'un côté et de l'autre les terrains secs jusqu'à 30 % de calcaire. Sa rusticité et sa résistance phylloxérique s'affirment de plus en plus avec l'âge. Prend très bien la greffe-bouture en chambre chaude : fait comme producteur une récolte qui n'est pas négligeable surtout dans les variations bien sélectionnées.

**3306, 3309** (*Riparia* × *Rupestris*). Semis de 1882, réunissent les qualités du Riparia et du Rupestris sans leurs défauts

majeurs; tous terrains (excepté les siliceux et les silico-calcaires secs), jusqu'à 25 % de calcaire. 3306 paraît supérieur à 3309 dans les sols humides; ce serait le contraire dans les sols moyens ou secs. 3306 se montre, avec l'âge, presque partout supérieur à 3309 dans le Midi et tend à lui être préféré.

**62-66** (*3103* × *Cordifolia-Rupestris*). Semis de 1888, excellent porte-greffe pour tous les terrains jusqu'à 30-35 % de calcaire. — Très résistant à la sécheresse.

**93-5** (*Bourisquou* × *Rupestris*). Semis de 1889, extrêmement vigoureux, tous les terrains, même les silico-calcaires ; supporte les plus hautes doses de calcaire. Résiste au Sirocco en Algérie.

**161-49** (*Riparia* × *Berlandieri*). Semis de 1888, le meilleur *et le plus sûr* (disons le seul sûr) des hybrides de Berlandieri. A vu faiblir autour de lui, à Cognac, tous les Hybrides de Berlandieri, même les plus renommés et les plus en faveur actuellement. Est destiné à les remplacer tous. Prend facilement de bouture et prend remarquablement la greffe, soit sur place, soit en greffe-bouture. Tous les terrains, même les craies pures et les silico-calcaires.

**554-5** (*Œstivalis-Calcicola* × *Riparia-Rupestris*). Semis de 1885. Remarquable porte-greffe dans tous les terrains, même les plus calcaires. Prend en chambre chaude la greffe-bouture avec une extrême facilité.

## PORTE-GREFFE NOUVEAU

**261-50** (*Berlandieri* × *Rupestris du Lot*). Semis de 1894. Le semis a été fait directement dans mes terrains silico-calcaires à 28 % de la colline de Montfleuri où le phylloxéra a une action terrible et où presque rien ne résiste. Il a été fait suivant ma méthode de semis très serré, les pieds sur la ligne étant à 15 centimètres de distance. J'ai laissé là pendant 14 ans ces 90 pieds de semis aux prises avec le phylloxéra et la sécheresse de ce coteau aride. La sélection a été lente parce que la résistance phylloxérique générale du semis était élevée ; mais 6 pieds ont fini par établir nettement leur supériorité sur l'ensemble de leurs frères. Les boutures prises alors sur eux ont permis d'étudier leur valeur comparative comme vigueur, reprise au bouturage et au greffage, etc. Enfin un essai à Tout-Blanc, près Cognac (Charente), dans la craie à 73 % a démontré que 261-50 en supportait autant que 161-49. — 261-50 est d'une extrême vigueur, grossit rapidement du tronc; il fait de gros bois, droits, presque sans ramifications. Il reprend très facilement soit en boutures soit en greffes-boutures. Des racinés plantés en bon terrain ont fait des bois de 1 mètre greffables dès l'année de la plantation. Je crois que 261-50 rendra de grands services à la viticulture et sera un favori du commerce des plants américains.

## AUTRES HYBRIDES PORTE-GREFFES

**404** (*Carignan* × *Rupestris*), vaut au moins 1202, craint trop le mildiou pour faire des champs à bois. — **216-2** (*Carignan* × *Berlandieri*), le meilleur des Franco-Berlandieri, mêmes défauts. — **84-3**, mêmes défauts. — **601** (*Bourisquou* × *Rupestris*), argiles compactes (mais 93-5 y vient aussi bien ) — **603**, son frère, excellent porte-greffe, ne fait pas de longs bois. — **13205** (*601* × *V. Calcicola*). Les hybrides de V. Calcicola (V. Monticola) sont les seuls qui préfèrent réellement les terrains calcaires aux terrains non-calcaires ; prend difficilement la greffe-bouture. A conservé des partisans. — **81-22** (*Rupestris* × *Arizonica*), sans qualités spéciales bien nettes. — **157-11** (*Berlandieri* × *Riparia*), bon porte-greffe, nettement inférieur à 161-49 dans les craies.

GIRONDE. — **Bordeaux**, 16 décembre. — Le froid que nous avons depuis quelques jours, fait le plus grand bien aux vins de la récolte de 1926. La qualité est partout excellente. Les transactions sont à peu près nulles, et il en sera ainsi jusque vers le 15 janvier. Les prix restent sans changement. On cote les vins ordinaires rouges de 1.700 à 1.800 francs le tonneau nu.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 11 décembre 1926.
Vin rouge extra, le degré 17 fr. à 18 fr. 50.
Toutes qualités réunies, le degré, 15 fr. à 16 fr. 25.
Vin blanc :
De raisins rouges, de 15 fr. 50 à 16 fr. 25 le degré.
De raisins blancs, le degré, de »» fr. à »» fr.
Vins de distillerie, le degré «« fr. »».
Nus, quai Alger.

### ALCOOLS

**Alger.** — 3/6 de marc, 950 à 1000 fr.

### TARTRES

Marché de Béziers du 18 décembre 1926.

| | |
|---|---|
| Tartres 75 à 80 degrés bitartrate.... | 4 fr. 75 le degré bitartrate. |
| Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique | 2 fr. 50 le degré acidité totale |
| — — 20 à 22 o/o — | 2 fr. 75 — |
| — — au-dessus..... | 3 fr. »» à 3 fr. 10 — |
| Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique ..... | 6 fr. »» — |

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance très faible.

### CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.* — 21 décembre 1926.

| | décembre | janvier | 4 de janvier |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Blé ..... | 171,50-171 P. | 174,75-175 P. | 173 P. |
| Seigle ..... | 140 N. | 140 N. | 143 N. |
| Avoine noire. | 99,25 P. | 101,50 V. | 103,25-103,50 |
| Avoine..... | 97 N. | 99 N | 101 N |

**Alger.** —
Blé tendre colon 1er choix, 191 à 192 fr.
Blé tendre nominal 2e choix, 175 à 179 fr.
Blé dur colon 1er choix, 215 à 218 fr.
Orge marchande, 131 à 133 fr.
Avoine d'Algérie, 131 à 133 fr.
Foin, de »» à »« fr. les 100 kilos.
Paille de »» à »» fr.
Marché toujours en baisse, acheteurs manquent.

*Le Gérant :* G. FOURNERA.

Montpellier — Imprimerie Roumégous et Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du Dimanche 12 décembre au Samedi 18 décembre 1926*

| | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill. | PLUIE 1925 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Nantes** | | | | | | |
| Dimanche | 5 | » | 8 | 0 | « | » |
| Lundi | 4 | 3 | 7 | —1 | » | » |
| Mardi | 10 | 5 | 7 | —1 | 1 | » |
| Mercredi | 10 | 8 | 4 | 1 | 1 | » |
| Jeudi | 7 | —1 | » | « | » | » |
| Vendredi | » | » | 5 | » | » | « |
| Samedi | » | —1 | 4 | 0 | « | » |
| Total | 1181 | 533. | 948 | 389. | 240 | 171.8 |
| **Rochefort** | | | | | | |
| Dimanche | 7 | 1 | » | » | » | « |
| Lundi | 4 | 4 | » | » | 0.2 | » |
| Mardi | 8 | 2 | » | » | » | » |
| Mercredi | 8 | 5 | » | » | 6 | » |
| Jeudi | 8 | 3 | » | » | 1 | » |
| Vendredi | » | » | » | « | » | » |
| Samedi | » | » | » | » | » | » |
| Total | 1050 | 738. | 19 | 33 | 277.8 | 117.1 |
| **Clermont-Ferrand** | | | | | | |
| Dimanche | 3 | —1 | 5 | —5 | « | » |
| Lundi | 11 | —6 | 5 | 0 | » | » |
| Mardi | 13 | —3 | 6 | —1 | » | 3 |
| Mercredi | 9 | » | 0 | —4 | » | » |
| Jeudi | 10 | 4 | » | » | » | » |
| Vendredi | » | » | » | —11 | « | » |
| Samedi | 3 | » | » | —13 | » | » |
| Total | 1195 | 330. | 806 | 268. | 152.1 | 40.3 |
| **Bordeaux** | | | | | | |
| Dimanche | » | 0 | 11 | 5 | » | » |
| Lundi | 10 | 1 | 10 | 0 | » | 18 |
| Mardi | 14 | —1 | 13 | —1 | « | 4 |
| Mercredi | 7 | 2 | 7 | —6 | 0.3 | » |
| Jeudi | 8 | 2 | » | » | 1 | » |
| Vendredi | » | » | 7 | —6 | » | » |
| Samedi | —1 | —4 | 6 | 0 | » | 0 |
| Total | 1257 | 507 | 1103 | 395 | 190.4 | 198.6 |
| **Toulouse** | | | | | | |
| Dimanche | 2 | —3 | 8 | 1 | « | 1 |
| Lundi | 13 | 2 | 6 | —2 | » | » |
| Mardi | 12 | —1 | 10 | 2 | » | 1 |
| Mercredi | 13 | 1 | 3 | —3 | » | » |
| Jeudi | 11 | 2 | » | » | » | » |
| Vendredi | » | » | 7 | —9 | » | » |
| Samedi | 2 | —3 | 9 | 2 | » | » |
| Total | 1306 | 663. | 1145 | 353 | 245.5 | 116.1 |
| **Perpignan** | | | | | | |
| Dimanche | 20 | 2 | 15 | 5 | » | 5 |
| Lundi | 14 | 4 | 7 | 3 | » | 2 |
| Mardi | 15 | » | 14 | 1 | » | « |
| Mercredi | 19 | 2 | 6 | 1 | » | » |
| Jeudi | 13 | 7 | » | » | » | » |
| Vendredi | » | « | 8 | 5 | » | » |
| Samedi | 16 | 2 | 11 | 0 | « | « |
| Total | 1635 | 899 | 1258 | 652 | 68.4 | 167.9 |

| | TEMPÉRATURE 1926 maxima | TEMPÉRATURE 1926 minima | TEMPÉRATURE 1925 maxima | TEMPÉRATURE 1925 minima | PLUIE 1926 mill. | PLUIE 1925 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Mourmelon** | | | | | | |
| Dimanche | 5 | 2 | 5 | —1 | « | » |
| Lundi | 5 | 0 | 3 | —4 | » | 2 |
| Mardi | 2 | 2 | » | —7 | « | 0.5 |
| Mercredi | 6 | 5 | 0 | —10 | 2 | » |
| Jeudi | 6 | —5 | » | » | 0.5 | » |
| Vendredi | » | » | —1 | —2 | » | » |
| Samedi | 5 | 3 | 1 | —7 | 2 | » |
| Total | 1044 | 451 | 806 | 189. | 274.2 | 113.6 |
| **Besançon** | | | | | | |
| Dimanche | 6 | 1 | » | 0 | » | « |
| Lundi | 3 | —10 | 6 | —1 | « | 3 |
| Mardi | 5 | —2 | » | —1 | » | » |
| Mercredi | 4 | 1 | » | —7 | » | 1 |
| Jeudi | 8 | —2 | » | » | » | » |
| Vendredi | » | » | » | —3 | » | » |
| Samedi | 2 | 0 | 0 | —8 | » | « |
| Total | 1181 | 457 | 259 | 240 | 276 | 37.2 |
| **Lyon** | | | | | | |
| Dimanche | 3 | 2 | 6 | —4 | 0.3 | » |
| Lundi | 4 | 1 | —1 | —4 | » | 1 |
| Mardi | 4 | —1 | 2 | —5 | » | 3.1 |
| Mercredi | 5 | 0 | 0 | —5 | « | 4 |
| Jeudi | 8 | 1 | » | » | » | » |
| Vendredi | » | » | —1 | —15 | » | » |
| Samedi | 6 | —4 | —1 | —13 | » | » |
| Total | 1287 | 581 | 887 | 231 | 235.7 | 142.3 |
| **Marseille** | | | | | | |
| Dimanche | 15 | —1 | 11 | —1 | » | » |
| Lundi | 10 | 8 | 6 | 2 | « | » |
| Mardi | 10 | 8 | » | 3 | » | » |
| Mercredi | » | 3 | 8 | 0 | » | 1 |
| Jeudi | 10 | —1 | » | » | « | » |
| Vendredi | » | » | 4 | —7 | « | » |
| Samedi | 9 | —4 | 9 | 1 | » | » |
| Total | 1515 | 762 | 1129 | 502 | 177.7 | 65.5 |
| **Montpellier** | | | | | | |
| Dimanche | 11.2 | 3.0 | 7.1 | 0.8 | » | » |
| Lundi | 9.9 | 4.9 | 8.3 | 1.0 | » | 0.4 |
| Mardi | 14.9 | 6.1 | 6.2 | —0.3 | » | « |
| Mercredi | 10.8 | 2.0 | 5.3 | —1.2 | » | » |
| Jeudi | 12.9 | 0.9 | 6 9 | —4.5 | « | » |
| Vendredi | 16.2 | —3.2 | 7.5 | —6.1 | » | 0.2 |
| Samedi | 10.3 | —2.5 | 11 9 | 2.9 | » | 11.2 |
| Total | 1537.6 | 687.3 | 1478. | 609.3 | 166.6 | 192.9 |
| **Alger** | | | | | | |
| Dimanche | 13 | 13 | 20 | » | « | » |
| Lundi | 14 | 14 | » | » | » | « |
| Mardi | 13 | 9 | » | 13 | » | « |
| Mercredi | 12 | 11 | 15 | 12 | » | 35 |
| Jeudi | 12 | » | » | » | » | » |
| Vendredi | » | » | 11 | » | » | « |
| Samedi | 15 | 10 | » | 6 | » | 1 |
| Total | 832 | 906 | 874 | 533 | 66.2 | 107 |

Observations. — Automne.

# TABLE DES MATIÈRES DU TOME LXXXVI


## A

*Accord commercial franco-allemand.* — Nos vins et l'accord commercial franco-allemand, p. 308.

*Acide sulfurique.* — Destruction de l'herbe dans les vignes par l'acide sulfurique, p. 129.

*Agave.* — Nouvelles études industrielles sur les agaves, p. 142.

*Alcool.* — Statut de l'alcool sans fissure ?, p. 29. — Le statut de l'alcool sans fissure et les distilleries coopératives, p. 77. — A propos du statut de l'alcool... sans fissure, p. 176. — La question de l'alcool devant la Fédération des Sociétés d'agriculture du Midi, p. 509. — A propos du régime de l'alcool, p. 557.

*Anthracnose.* — Recrudescence de l'anthracnose. Causes. Traitement, p. 53.

*Altise.* — Un moyen entomologique de destruction de l'Altise, p. 369.

*Anhydride sulfureux.* — L'anhydride sulfureux et la tenue des vins blancs en bouteille, p. 569.

*Appareil vinicole.* — Un nouvel appareil vinicole, p. 543.

*Appellations.* — Les appellations d'origine des produits agricoles, p. 162.

*Arboriculture fruitière*, p. 573.

*Arbres fruitiers.* — V. *Désinfection*.

*Armagnac.* — Voir *Eaux-de-Vie*.

*Associations.* — Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie, p. 201. — Association générale des producteurs de blé, p. 610.

*Avoine.* — Nouvelles observations sur l' « Astérocystis radicis » de l'avoine, p. 465.

## B

*Betterave.* — La betterave à sucre en Algérie, p. 59.

*Bibliographies.* — Les moûts concentrés, par L. Mathieu, p. 119. — Les bâtiments vinaires, par R. Brunet, p. 142. — La culture du cotonnier en Algérie, par L. Ducellier, p. 143. — Paysan, défends-toi avec tes comptes, p. 143. — L'analyse des vins et l'interprétation des résultats analytiques en vue des transactions commerciales, ainsi que de la répression des fraudes, p. 167. — La production et le commerce des céréales, par M. L. Machefel, p. 238. — Le bail à ferme et le bail à métayage, par Achille Plaisant, p. 238. — Constitution et organisation modernes des vergers de pêchers, p. 238. — Problèmes pratiques sur la vinification, par L. et R. Mathieu, p. 264. — Commentaire de la loi du 30 juin 1926, par Me Gilbert de Castellau, p. 287. — Catalogue des collections de vignes hybrides de MM. Perbos et fils à Saint-Etienne-de-Fougères (Lot-et-Garonne), p. 359. — Le Principali Erbe dannose all agricoltura, p. Titto Poggy, p. 382. — La grillure des feuilles, par L. Ravaz, p. 382. — Conseils pour la vinification, par Jules Ventre, p. 405. — L'industrie fromagère, par MM. Beau et Ch. Bourgeois, p. 406. — Agenda agricole et viticole, p. V. Vermorel, p. 503. — Les Chambres d'agriculture, par Henri Rollet, p. 526. — La culture commerciale des raisins de table, par H. Latière, p. 550. — Le vigneron Angevin, 2e partie de l'Anjou, ses vignes et ses vins, par le Dr P. Maisonneuve, p. 585. — Fruits et primeurs du Maroc, par Pierre Guillon, p. 586 — L'almanach des agriculteurs de France, p. 616.

*Blé.* — La défense des producteurs de blé à Toulouse et ailleurs, p, 609. — Pour stimuler la production du blé, p. 35. — Protestation contre la taxation et la réquisition des blés, p. 89. — La récolte des blés, p. 197. — La question du blé, p. 317, 509. — Quelques blés nouveaux, p. 423. — La culture du blé dans le Midi et particulièrement dans le département de l'Hérault, p. 442. — Recherche des blés à grands rendements dans les centres d'expérimentation du Sud-Ouest, p. 596. — Voir *Association*.

## C

*Campagne vinicole.* — Les résultats de la campagne vinicole 1925-1926, p. 437.

*Carburants nationaux.* — Pour favoriser les carburants nationaux, p. 34.

*Centenaire de Grignon*, p. 47.

*Cépages blancs.* — La défense des cépages blancs contre Cochylis et Eudémis, p. 319.

*Céréales.* — L'Office des céréales panifiables, p. 328, 464. — Les récoltes des céréales, p. 355.

*C. G. V.* — Confédération Générale des vignerons : lettre de M. Cathala aux présidents des groupes viticoles parlementaires, p. 160. — Motion de solidarité, p. 599.

*Chambres d'agriculture.* — Les Chambres d'agriculture, p. 511.

*Chaptalisation.* — Essais de chaptalisation avec le moût de raisin concentré, p. 112.

*Cinéma.* — Le cinéma en agriculture, p 480.

*Circulation des vins.* — Levée de boucliers contre l'augmentation du droit de circulation des vins, p. 249.

*Clairettes Paulhanaises*, p. 208.

*Cochylis et Eudémis.* — Particularités biologiques de la Cochylis et de l'Eudémis en Bourgogne, p. 183. — Voir *Cépages blancs.* — Contre Cochylis et Eudémis, p. 366.

*Comices.* — Comice agricole et viticole du Beaujolais, p. 141.

*Commerce.* — Voir *Viticulture.*

*Composes uréiques.* — Sur l'association ammoniaco-nitrique et quelques composés uréiques, p. 514.

*Composts.* — La matière organique des composts, p. 236.

*Concours.* — Concours agricole Nord-Atricain, p. 71. — Concours spéciaux de la race bovine parthenaise et des animaux mulassiers du Poitou, p 119. — Concours sur titres pour l'emploi du Chef de service agricole général à Oran, p. 119. — Concours départemental agricole et concours spécial de la race bovine Tarentaise, p. 166. — Concours pour la nomination du Directeur titulaire de la Station œnologique de Montpellier, p. 311. — Concours agricole de Moulins de 1917, p. 502. — Concours-exposition des vins du Beaujolais, p. 525. — Concours-exposition des vins du Beaujolais à Villefranche, p. 598.

*Congrès.* — Congrès national pour la lutte contre les ennemis des cultures, p. 36. — Le 8e Congrès international d'oléiculture. Italie, p. 215.

*Coopération.* — La coopération en viticulture, p. 11, 43, 63. — Cours de Mutualité et de Coopération agricoles, p. 22. — Congrès national de la Mutualité et de la Coopération agricoles, p. 33.

*Coopératives.* — Les caves coopératives en Bourgogne, p. 131. — Société coopérative de distillation : « La Catalane », p. 184. — V. *Tartres.* — V. *Syndicats agricoles.* — L'écoulement des produits des caves coopératives fédérées, p. 281. — Les coopératives agricoles et l'enregistrement, p. 460.

*Culture continue.* — Sur la culture continue, p. 225, 296. — La culture continue en Gironde, p. 343. — La culture continue (une opinion américaine), p. 452.

*Coulure.* — La coulure, l'Eudémis, p 57

*Cyanure de calcium.* — Le cyanure de calcium en agriculture, p. 116.

## D

*Degré.* — Les ventes aux degré. Attention aux ébulioscopes, p. 585.

*Dépérissement.* — Les causes de dépérissement de la vigne, p 6. — Le dépérissement du vignoble en Oranie, p. 45. — Dépérissement de 4 86.

*Désinfection.* — Assurons la désinfection des souches et des arbres fruitiers avant l'hiver, p. 263.

*Destruction de l'herbe.* — Voir *Acide sulfurique.*

*Distillerie.* — Voir *Alcool.* — Voir *Coopératives.* — Voir *Marcs.*

*Douane.* — Le paiement en or des droits de douane, p. 101. — Le nouveau droit de douane sur les vins. L'exportation des pommes, p. 198. — Le tarif douanier des vins et les droits en or, p. 251. — Voir *Production agricole.*

## E

*Eaux-de-vie.* — Un Syndicat des eaux-de-vie d'Armagnac, p. 368.

*Ebulioscope.* — Voir *Degré.*

*Ecoles.* — Ecole d'agriculture et de viticulture de Beaune, p. 141. — Ecole d'arboriculture fruitière, d'horticulture et de viticulture d'Ecully, p. 166. — Ecole d'agriculture et de viticulture de la Charente, p, 215. — Ecole d'agriculture d'Antibes, p. 215. — Ecole d'agriculture et de viticulture de Fontaines, p. 238. — Ecole municipale lyonnaise d'agriculture de Cibeins, p. 286.

*Engrais.* — Voir *Marcs.* — Essais d'engrais sur vignes en 1926, dans le Var, p. 541. — La baisse du prix des engrais, p. 561. — Voir *Fourrage.*
*Ennemis des cultures.* — V. *Congrès.*
*Ensilage.* — Voir *Fourrages.*
*Eudémis.* — Voir *Coulure.* - Voir *Cochylis.*
*Experts financiers.* — Protestation contre la composition du Comité des Experts financiers, p. 21.
*Exportation.* — Voir *Douane.*
*Expositions.* — Exposition de motoculture de Buc, p. 141. — Exposition d'huiles et de conserves d'olives à Lyon, p. 166. — Exposition internationale de Montpellier, mai-juin 1927, p. 286. — Exposition générale des vins du Mâconnais et du Beaujolais, p. 540.

## F

*Fédérations.* — Fédération des Sociétés d'agriculture du Midi et du Sud-Est, p. 439. — Une intéressante initiative de la Fédération des coopératives agricoles de l'Allier, p. 526. — Fédération des Sociétés d'agriculture. — Voir *Alcool.* — Fédération agricole d'Alsace et de Lorraine, p. 526.
*Fermentations.* — Sur un procédé permettant d'arrêter à volonté les fermentations à n'importe quel moment, p. 205.
*Fil de fer.* — Le fil de fer, p. 584.
*Foire.* — Foire nationale des semences, p. 358. — La 22e foire aux vins d'Anjou, p. 616.
*Fourrages.* — L'ensilage des fourrages verts, p. 492. — Les sarments de vignes comme fourrage et comme engrais, p. 607.
*Franc.* — Le cours des vins en France et les fluctuations du franc, p. 202.
*Fumure.* — La fumure des prairies naturelles, p. 614.

## G

*Galle verruqueuse.* — V. *Pommes de terre.*
*Gelées* — V. *Labours.* — Les vignes gelées, p. 298.
*Génie rural.* — Notes de génie rural, p. 571.
*Grand noir.* — Le cas du Grand noir, p. 413.
*Greffages.* — Etat des greffages sur place, p. 271. — Le greffage de la vigne en septembre, p. 297. — Le greffage d'automne à écusson. Conditions d'utilisation. — Avantages et inconvénients, p. 485.

## H

*Herbe.* — Influence de l'herbe sur la végétation, p. 524.
*Hybrides.* — Voir *Dépérissement.* — Les vertus du V. Berlandiéri, p. 536. — La vinification des hybrides anciens et nouveaux, p. 613.
*Sur le V. Berlandieri,* p. 584.

## I

*Ingénieurs agricoles.* — Groupement des Ingénieurs agricoles de Provence et Côte d'Azur, p. 405.

## L

*Labours* — Les labours et les gelées, p. 58.
*Lait.* — La question du lait, p. 610.
*Légion d'honneur,* p. 95, 191, 215.
*Législation* — V. *Syndicats agricoles.*
*Lies.* — Voir *Tartre.*
*Limaces.* — Contribution à la question de la lutte contre les limaces des jardins et des champs, p. 234.

## M

*Machine agricole.* — 6e Salon de la machine agricole, p. 358.
Marché des vins (Situation du), p. 480.
*Marcs.* — Transformation des marcs de vendange en engrais, p. 130. — Sur la conservation des marcs de raisins, p. 300. — La distillation des marcs en Gironde, p. 453.
*Matière colorante.* — Autolyse de la matière colorante dans les raisins entiers soumis à l'action de la chaleur humide. Application à la vinification des vins rouges, p. 305.
*Matériel vinaire.* — Préparation du matériel vinaire, p. 108.
*Maturité.* — Pour hâter la maturité, p. 296.
*Mildiou.* — Le Mildiou, p. 271.
*Moelleux.* — Sur les pectines des raisins et le moelleux des vins, p. 232.
*Moineaux.* — Les dégâts des moineaux dans le Gard, p. 548.
*Motoculture.* — Semaine internationale de Motoculture d'automne 1926, p. 335.
*Moûts.* — La concentration des moûts en Espagne. La question du sucrage au

Congrès d'Angers, p. 175. — Moûts concentrés et sucre de raisin, p. 348.

N

*Nécrologie.* — Achille Pécard-Mabille, p. 35. — J. Chapelle, p. 153. — Docteur E. Vidal, p. 252. — René Aubergé, p. 562.

O

*Œnologie.* — Pratiques œnologiques autorisées. Sucrage des vendanges et fabrication des piquettes, p. 153. — Station agronomique et œnologique du Gard, à Nimes, p. 454. — Station œnologique de Bourgogne, p. 593. — Station œnologique de l'Hérault, p. 562.

*Oïdium.* — Traitement d'hiver contre l'Oïdium, p. 461, 564. — Traitement d'hiver de l'Oïdium par le clochage, p. 512.

P

*Pain.* — Voir *Seigle.*

*P. D.* (*Les*), p. 293.

*Partie officielle.* — Répression des fraudes dans le commerce des engrais, p. 68. — Tolérance à la circulation des vins et liqueurs, p. 381.

*Picardan*, p. 273. — Sur le Picardan, p. 346.

*Piquettes.* — Voir *Œnologie.*

*Pommes.* — La récolte des pommes à cidre en 1926, p. 358.

*Pommes de terre.* — Variétés de pommes de terre et Galle verruqueuse, p. 398.

*Prairies.* — Voir *Fumure.*

*Prix de revient.* — Prix de revient du vin dans la Champagne et en Bourgogne, p. 17.

*Producteurs directs.* — Vinification des producteurs directs, p. 221.

*Production agricole.* — Une politique douanière de la production agricole, p. 471.

R

*Raisins de table.* — La vente des raisins de table, p. 351.

*Récolte 1926.* — Quelques considérations sur la récolte et les vins de 1926, p. 587.

*Regreffage.* — Question de regreffage, p. 540, 582.

*Réquisition.* — V. *Taxation.*

*Rognage.* — Sur le rognage, p. 1.

*Rougeau.* — Le rougeot au rougeau, p. 447, 474, 497.

S

*Sécheresse.* — Après la sécheresse, le déluge. Soins à apporter à la vinification, p. 245. — A propos de la sécheresse, p. 347. — Pour lutter contre la sécheresse, p. 389.

*Seigle.* — La question du pain et le seigle, p. 200.

*Sel.* — Les terrains salés de l'Oranie, p. 260.

*Sels azotés.* — Essais des sels azotés sur la culture de la vigne, p. 490.

*Semoir.* Semoir distributeur « Chantejot », p. 354.

*Siroco.* — Le vignoble oranais après le siroco, p. 188.

*Situation vinicole.* — La situation vinicole en Europe, p. 365.

*Sociétés.* — Fédération des Sociétés d'Agriculture du Midi et du Sud-Est, p. 83. Société départementale d'agriculture du Morbihan, p. 287.

*Souches.* — V. *Désinfection.*

*Station viticole.* — La station viticole de Villefranche, p. 139.

*Sucrage.* — Voir *Œnologie.* — Voir *Moûts.* Sucrage et vinage à la cuve, p. 463.

*Sulfatage.* — Le sulfatage des pêchers, p. 562.

*Sulfate de fer.* — Utilisation du sulfate de fer, p. 533. — A propos de l'emploi du sulfate de fer, p. 581.

*Surplatrage* — V. *Vins.*

*Syndicats agricoles.* — Législation fiscale des Syndicats agricoles des coopératives de production et des coopératives de consommations, p. 253. — Assemblée générale des Syndicats et associations agricoles des Alpes et de Provence, p. 551. — Assemblée générale de l'Union des Syndicats agricoles des Alpes et de Provence, p. 608.

T

*Tacheture physiologique.* — La tacheture physiologique des feuilles des vignes américaines, p. 227.

*Tailles Guyot.* — Modifications à apporter aux tailles Guyot simple et double, p. 425, 466, 518, 545, 565, 592.

*Tartre.* — La mercuriale des tartres, p. 178. Estimation de la valeur des tartres et des

lies à la propriété, p. 180. — Le commerce des tartres est inorganisé, p. 197. — Le commerce des tartres et les coopératives, p. 247.

*Taxation*. — Contre les taxations et les réquisitions, p. 104.

*Terrets (Les)* : Le *Terret noir*, p. 298. — Les Terrets, p. 336. — Sur le Terret noir, p. 417, 489. — Note sur le Terret-Bourret, p. 463, 512.

*Traité de commerce franco-allemand*. — La Gironde et l'arrangement franco-allemand, p. 199.

*Travail mécanique*. — Généralisation et simplification du travail mécanique à la vinification, p. 38.

## V

*Valeur monétaire*. — Des diverses garanties contractuelles contre l'instabilité de la valeur monétaire, p. 418.

*Végétation*. — Voir *Herbe*.

*Vendange*. — Cours préparatoires aux vendanges, p. 47. — Les Vendanges, p. 269, 293. — Le chauffage de la vendange, p. 285.

*Vers ampelophages*. — La lutte contre les vers ampelophages en Bourgogne, p. 62.

*Vigne*. — V. *Dépérissement*. — V. *Gelées*.

*Vignes américaines*. — Voir *Tacheture physiologique*.

*Vignobles*. — La situation des vignobles, p. 34, 100, 201. — V. *Dépérissement*. — Situation du vignoble bourguignon, p. 310, 325

*Vinification*. — V. *Travail mécanique*. — Principes de vinification, p. 166. — Voir *Producteurs directs*. — V. *Sécheresse*.— Conseils pour la vinification, p. 274. — Voir *Matière colorante*. — Vinification en rouge par double macération, p. 328, 371. — Voir *Hybrides*.

*Vins*. — L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne, p. 80, 173, 318, 394, 517, 611. — Le vin et la vie chère, p. 90, 102. — Vins de liqueur étrangers surplatrés, p. 103 — Prévision en juin de la récolte de vin de l'année courante, p. 105. — V. *Accord commercial franco-allemand*. — Voir *Franc*. — La récolte de 1926 et le cours des vins, p. 317. — Les cours du vin en France et la fluctuation de la cote, p. 322. — La vente des vins fins des Hospices de Beaune, p. 454, 513. Voir *Marché des vins*. — La production des vins des quatre départements gros producteurs, p. 539. — La récolte des vins en Algérie, p. 612.

*Viticulture*. — V. *Coopération*. — Pour l'union de la Viticulture et du Commerce en Bourgogne, p. 79.

*Vitis Labrusca* — Le Vitis Labrusca en Georgie, p. 403.

# TABLE DES AUTEURS DU TOME LXXXVI

Aragon (M.). — Sur la culture continue, p. 296.

Armet (H.). — Prévision en juin de la récolte de vin de l'année suivante, p. 105. — Vinification en rouge par double macération, p. 328, 371.

Astis (prof. Giuseppe de). — Le greffage d'automne à écusson. Condition d'utilisation. Avantages et inconvénients, p. 486

Aubergé (R.). — Une politique douanière de la production agricole, p. 471.

Bachala. — Recherches des blés à grands rendements dans les centres d'expérimentation du Sud-Ouest, p. 596.

Barbet (E.). — Moûts concentrés et sucre de raisin, p. 318.

Battail (J.). — La betterave à sucre en Algérie, p. 59.

Beckerich (A.). — Assurons la désinfection des souches et des arbres fruitiers avant l'hiver, p. 263.

Bernès (J.). — Essais d'engrais sur vignes en 1926 dans le Var, p. 541.

Bernès (J.) et R. Henry. — La fumure des prairies naturelles, p. 614.

Bichet (R.). — La lutte contre les vers ampélophages en Bourgogne, p. 62. — Les caves coopératives en Bourgogne, p. 132. — Particularités biologiques de la cochylis et de l'eudémis en Bourgogne, p. 183 — Législation fiscale des syndicats agricoles des coopératives de production et des coopératives de consommation, p. 253. — Situation du vignoble Bourguignon, p. 310, 325. — Les coopératives agricoles et l'enregistrement, p. 400.

Biron (M.). — Clairettes Paulhanaises, p 208.

Bonnefoy (J. Marc) — Le dépérissement du vignoble en Oranie, p. 45. — Le vignoble oranais après le siroco, p. 188. — Un moyen entomologique de destruction de l'Altise, p. 369.

Bories (E.). — Le statut de l'alcool sans fissure et les distilleries coopératives, p. 78.

Boujol (H.). — Propagande pour le vin. Pourquoi nous devons faire de la propagande, p. 85.

Boussaguet (H.). — Les P. D , p. 295.

Boulard. — Sur un procédé permettant d'arrêter à volonté les fermentations à n'importe quel moment, p. 205.

Boixo (Baron de). — Le cours des vins en France et les fluctuations du franc, p. 202. — Les cours du vin en France et la fluctuation de la cote, p. 342.

Brétignière. — L'ensilage des fourrages verts, p. 491.

Cadoret (A.). — La station viticole de Villefranche, p. 140. Vinification des producteurs directs, p. 221. — Le sulfatage des pêchers, p. 562.— La vinification des hybrides anciens et nouveaux, p. 613.

Capus (A.). — Les appellations d'origine de produits agricoles, p. 162.

Cathala (M.). — Confédération générale des vignerons, p. 160.

Carcassonne (H.). — Statut de l'alcool sans fissure ? p. 29.

Challier. — Sur la culture continue, p.225

Chappaz (G.). — Nos vins et l'accord commercial franco-allemand, p. 398.

Clarou (Ch.). — Notes de génie rural, p. 571.

Combes. — A propos de vers blancs, p. 128.

Combettes (A.). — Le cas du Grand Noir, p. 417.

Commes (R ). — Notes sur le Terret-Bourret, p 512.

Coutagne (G.). — Les terrets, p 396.

Couvreur-Périn (R.). — Utilisation du sulfate de fer, p. 533.

Crux (C ) — La Gironde et l'arrangement franco-allemand, p. 199

Degrully (L.). — Statut de l'alcool sans fissure ?, p. 29. — Congrès national de la Mutualité et de la Coopération agricoles, p. 33. — Pour favoriser les carburants nationaux, p. 34. — La situation des vignobles, p. 34, 104. — Pour stimuler la production du blé. p. 35. — Nécrologie, p. 35, 153, 252, 562. — Statut de l'alcool sans fissure et les distilleries coopératives, p. 77. — Pour l'union de la viticulture et du commerce en Bourgogne, p. 79, 102. — L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne, p. 80, 173, 318, 394, 513, 605. — Le paiement en or des droits de douane, p. 101. — Vins de liqueur étrangers surplâtrés, p. 103. — Contre les taxations et les réquisitions, p 104. — La récolte, la surtaxe sur les vins et la propagande, p. 124. — Sulfate de fer et vigne, p. 127. — A propos de vers blancs, p. 128. — Conseils de l'A. G. P. B. aux producteurs de blé, p. 129. « Alcools... de vin », « pas d'affaires », p. 149. — Le droit de circulation des vins porté à 25 francs, p. 150. — Un engrais dangereux : le Crüd ammoniaque, p. 150. — La question de la nicotine, p. 152. — La concentration des moûts... en Espagne, p. 175. — A propos du statut de l'alcool... sans fissure, p. 176. — Le commerce des tartres est inorganisé, p. 197. — Le nouveau droit de douane sur les vins. L'exportation des pommes, p. 198 — La Gironde et l'arrangement franco-allemand, p. 199. — La récolte des blés, p. 199. — La question du pain... et du seigle, p. 200. — La situation des vignobles, p. 201. — Après la sécheresse, le déluge. Soins à apporter à la vinification, p. 245. — Le commerce des tartres et les coopératives, p. 247. — Levée de boucliers contre l'augmentation du droit de circulation des vins, p. 249. — Le tarif douanier des vins et les droits en or, p. 251. — La récolte de 1926 et le cours des vins, p. 317. — La défense des cépages blancs contre Cochylis et Eudémis, p. 319. — La question du blé, p. 322. — Arme à deux tranchants, p. 323. — La situation vinicole en Europe, p. 365. — Contre Cochylis et Eudémis, p. 366. — Un syndicat des eaux-de-vie d'Armagnac, p. 368. — Pour l'intensification de la production agricole, p. 368. — Les résultats de la campagne vinicole 1925-1926, p. 437. - Fédération des Sociétés d'Agriculture du Midi et du Sud-Est, p. 439. — Traitement d'hiver contre l'oïdium, p. 461. — Note sur le Terret-Bourret, p. 463. — Sucrage et vinage à la cuve. p 463. —

A l'Office des céréales panifiables, p. 464. La question de l'alcool devant la Fédération des Sociétés d'agriculture du Midi, p. 509. — La question du blé. Les Chambres d'agriculture, p. 511. — Note sur le Terret-Bourret, p. 512. — Traitement d'hiver de l'oïdium par le clochage, p. 512. — La vente des vins des hospices de Beaune, p. 513 - A propos du régime de l'alcool, p. 557. — La baisse du prix des engrais, p. 561. — Station œnologique de l'Hérault, p. 562. — Les sarments de vignes comme fourrage et comme engrais, p. 607. — Assemblée générale de l'Union des Syndicats agricoles des Alpes et de Provence, p. 608. — Association générale des producteurs de blé, p. 610. — La question du lait, p, 610.

Deladoey (Ch.). — Contre Cochylis et Eudémis, p. 366.

Demolon (A.). — Sur l'association ammoniaco-nitrique et quelques composés uréiques, p. 514.

Dijol (M.). — Des diverses garanties contractuelles contre l'instabilité de la valeur monétaire, p. 418.

Dubaquié. — Le chauffage de la vendange, p. 285. — L'anhydride sulfureux et la tenue des vins blancs en bouteille, p. 569.

Ducomet (V.). — Variétés de pommes de terre et galle verruqueuse, p. 398.

Faes (doct. H.) et Stachelin (doct. M.). — Le rougeot ou rougeau, p. 447, 474, 497.

Faure (J.). — Sur le Terret noir, p. 489.

Ferré (M.). — Autolyse de la matière colorante dans les raisins entiers soumis à l'action de la chaleur humide. Application à la vinification des vins rouges, p. 305.

Ferrouillat. — Prix de revient du vin dans la Champagne et en Bourgogne, p. 17.

Flanzy. — (V. L. Semichon).

Giret (G.). — Sur le picardan, p. 346.

Henry (R.). — (Voir J. Bernès).

Hugues (A.). — Les dégâts des moineaux dans le Gard, p. 548.

Hugues (E.). — Essais de chaptalisation avec le moût de raisin concentré, p. 112. Estimation de la valeur des tartres et des lies à la propriété, p. 180.

Lamau (G.). — Un nouvel appareil vinicole, p. 543.

Lafon (R.). — Modifications à apporter aux tailles Guyot simple et double, p. 425, 466, 518, 545, 565, 592.

Larue (P.). — La matière organique des composts, p. 236.

L. D. — Préparation du matériel vinaire, p. 108. — Pratiques œnologiques autorisées. Sucrage des vendanges et fabrication des piquettes, p. 153.

Lefèvre (Ch.). — Fédération des associations viticoles de France et d'Algérie, p. 201.

Libes (R.). — Le cyanure de calcium en agriculture, p. 116.

Manenc. — Etat des greffages sur place, p. 271.

Manquené (J.) Les terrains salés de l'Oranie, p. 260.

Meneret. — Destruction de l'herbe dans les vignes par l'acide sulfurique, p. 130.

Mir (Eug.). — Les vertus du V. Berlandiéri et de ses hybrides, p. 537.

Mirepoix (J.). — Le commerce des tartres et les coopératives, p. 248.

Moiset (F.). — Société coopérative de distillation (La Catalane), p. 184.

N. — Protestation contre la composition du comité des experts financiers, p. 21. — Fédération des Sociétés d'agriculture du Midi et du Sud-Est, p. 83. — Protestation contre la taxation et la réquisition des blés, p. 89. — Les récoltes de céréales, p. 355. — La distillation des marcs en Gironde, p. 453. — Influence de l'herbe sur la végétation, p. 524. — Concours-Exposition des vins du Beaujolais à Villefranche, p. 598.

Newmann (Ralph.) — La culture continue, p. 452.

Nicolas (C.). — Quelques blés nouveaux, p. 423.

Pallier (A.). — L'office des céréales panifiables, p. 323.

Partie officielle. — Répression des fraudes dans le commerce des engrais, p. 68. — Quantités de vin enlevées des chais des récoltants et quantité imposée au droit de circulation et stock existant chez les marchands en gros (Mois de juin), p. 82. (Mois de juillet), p. 177. — (Mois d'août), p. 229. — (Mois de septembre), p. 394. — (Mois d'octobre), p. 517. — (Mois de novembre), p. 611. — Loi tendant à assurer dans de meilleures conditions le ravitaillement en blé, en farine et en

pain, p. 190. — Tolérance à la circulation des vins et liqueurs, p. 381. — Décret du 15 octobre 1926 portant modification du texte législatif concernant les formalités à observer et la procédure à suivre au sujet de l'assiette des impôts sur le revenu, p. 500. — Remboursement des droits de douane sur les blés, p. 551.

Paul (P.). — Généralisation et simplification du travail mécanique à la vinification, p. 38.

Rabreau (L.). — Le greffage de septembre, p. 341.

Ravel (E.). — L'écoulement des produits des caves coopératives fédérées, p. 281.

Rives (L.). — Nouvelles observations sur « L'Aterocystis radicis » de l'avoine, p. 465.

Roche-Agussol — La coopération en viticulture, p. 11, 43, 63.

Roos (L.). — Le vin et la vie chère, p. 90. — Transformation des marcs de vendanges en engrais, p. 131. — La mercuriale des tartres, p. 178.

Rozier (A.), — La culture continue en Gironde, p. 343.

Ravaz (L.). — Sur le rognage, p. 3. Les causes de dépérissement de la vigne, p. 6. — Recrudescence de l'anthracnose. Causes, traitement, p. 53. — La coulure, l'Eudémis, etc., p 57. — Les labours et les gelées, p. 58. — Vinification des producteurs directs, p. 221. — Sur la culture continue, p. 225 — Les vendanges, p. 269. — Mildiou, p. 271. — Etat des greffages sur place, p. 271. — Picardan, p. 273. — Les vendanges, p. 283. — Les P. D., p. 293 — Sur la culture continue, p. 296. — Pour hâter la maturrité, p. 296. — Le greffage de la vigne en septembre, p 297. — Les vignes gelées. p, 298. — Le terret noir, p. 298. — Le greffage de septembre, p. 341. — La culture continue en Gironde, p. 343. — Dépérissement de 4986, p. 345. — Sur le Picardan. p. 346. — A propos de la sécheresse, p. 347. — Pour lutter contre la sécheresse, p. 389. — Le cas du Grand Noir, p. 413. — Sur le Terret noir, p. 417. — Le greffage d'automne à écusson. Conditions d'utilisations. Avantages et inconvénients, p. 485. — Le cinéma et la culture, p. 489. — Sur le Terret, p. 489. — Utilisation du sulfate de fer, p. 533. — Les vertus du V. Ba[illegible] et de ses hybrides, p. 536. — [illegible]duction des vins des quatre départements gros producteurs, p. 539. — [illegible]tion de regreffage, p. 540. — Exposition générale des vins du Mâconnais, Beaujolais, p. 540, — A propos de l'emploi du sulfate de fer, p. 581. — Qu[illegible] de regreffage, p. 582. — Le fil de fer, 584. — Sur le V. Berlandieri, p. [illegible] Les ventes au degré. Attention aux lioscopes, p. 585.

Sardou. — Sur le Picardan, p. 346

Semichon (L.) et Flanzy. — Sur les [illegible]nes des raisins et le moelleux des vins, p. 232.

Serbinof (Prof. S. L.). — La tachetu[illegible] siologique des vignes américaines,

Staehelin (doct. M.). — (Voir doct.

Tacussel (A.). — La vente des raisins de table, p, 351.

Tcholokachvili (S.). — Le Viti[illegible] en Géorgie, p. 403.

Tillie (Léon). — Traitement d'hiver contre l'oïdium, p. 564.

Turrel (A.). — Pour avoir du pain, p.

V. — Congrès National pour la lutte contre les ennemis des cultures, p. 36.

Wagner (J. P.). — Contribution à la [illegible]tion de la lutte contre les limaces des jardins et des champs, p. 234.

Veauvy. — Les labours et les gelées, p.

Ventre (J.). — Conseils pour la vinification, p. 274. — Sur la conservation des marcs de raisins, p. 300. — Quelques considérations sur la récolte et les vins de 1926, p. 587.

Vidal (D.). — Sur la culture du blé dans le Midi et particulièrement dans le département de l'Hérault, p. 442.

Zacharewicz (Ed.). — Semoir distributeur « Chantejot », p. 354. — Essais des engrais azotés sur la culture de la vigne, p. [illegible] — Arboriculture fruitière, p. 573.

## TABLE DES PLANCHES HORS TEXTE

n° 45 (7 novembre 1926), Le Rougot (en couleurs).

**CULTIVATEURS ! avant l'hiver,**

Employez sur vos BLES ! sur toutes vos CEREALES d'automne

# *le Nitrate de Soude du Chili*

*( 75 à 150 kilos à l'hectare )*

Vous provoquerez ainsi une **levée rapide**,
Un **enracinement profond**,
Une **végétation initiale** particulièrement **vigoureuse, et vos céréales se défendront** efficacement contre les

**rigueurs de l'hiver,**

contre la maladie et contre tous leurs ennemis **naturels**

*Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la*

**Délégation Française des Producteurs de**

**NITRATE DE SOUDE DU CHILI**

**60, rue Taitbout, PARIS (9e)**

**Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, ingénieur-agronome 27, rue des Lices à AVIGNON**

**Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles**



L'Engrais le plus puissant c'est le

# GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.21

**Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877**

**E. JODET-ANGIBAUD**

**Successeur**

**Seul Fabriquant**

**LA ROCHELLE**

Reg. du Comm. N° 85... La Rochelle.

**14 USINES**
**7 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT**

**Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.**

*Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESNELUE et MOULIN ROMPU*** *et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile

**65** années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

**Se** méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

**VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO**

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles
AU CAPITAL DE QUATRE MILLIONS
Siège Social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V^e^)
USINE à BEAUCAIRE (Gard)
R. du C. Paris, N. 45,079.

Traitements d'Hiver de la Vigne
contre APOPLEXIE, FOLLETAGE, PYRALE

# Pyralumnol

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques ;
Le seul produit à efficacité prolongée, à action durable.

*Notices et Renseignements sur demande*

Direction Commerciale : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER

# RECONSTITUTION
DES
# VIGNOBLES

:: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

# Paul GROS & C^IE^

ROYAN
(Charente-Inférieure)

ALGER
(13, avenue Pasteur)

UNIVERSITY OF ILLINOIS-URBANA
3 0112 129204738